

Speiseplan vom 17.06.2024 bis 23.06.2024

| KW 25 | Menü 1 | Dessert |
|---------------------------------|--|---|
| Montag 17.06.2024 | Kürbiscremesuppe ⁹ Kräuter-Croutons ^{a a1} Misch-Baguette ^{a a1 a2 a3 a4 f k} | Buttermilch-Dessert ⁹ |
| | kJ: 1051,68, kcal: 253, Fett: 8,45 g, ges. FS: 3,12 g, KH: 40,84 g, Zucker: 11,18 g, Eiweiß: 7,95 g, Salz: 2,14 g | kJ: 505,00, kcal: 120, Fett: 3,90 g, ges. FS: 2,70 g, KH: 17,10 g, Zucker: 16,50 g, Eiweiß: 3,50 g, Salz: 0,16 g |
| Dienstag 18.06.2024 | paniertes Seelachsfilet ^{a a1 d} Kartoffelstampf verfeinert mit Bio-Milch ⁹ Remouladesauce verfeinert mit Bio-Joghurt ^{e g j} | Gurken-Schmand-Salat ^{5 l} |
| | kJ: 1400,24, kcal: 337, Fett: 19,21 g, ges. FS: 8,19 g, KH: 32,29 g, Zucker: 6,63 g, Eiweiß: 6,83 g, Salz: 0,99 g | kJ: 206,22, kcal: 50, Fett: 4,67 g, ges. FS: 0,38 g, KH: 1,35 g, Zucker: 1,34 g, Eiweiß: 0,40 g, Salz: 2,01 g |
| Mittwoch 19.06.2024 | Geflügel-Cordon Bleu ^{1 2 a a1 g i} Bechamelsauce mit Erbsen und Möhren und Bio Milch verfeinert ^{a a1 g} Salzkartoffeln | Obst |
| | kJ: 1573,63, kcal: 370, Fett: 13,51 g, ges. FS: 4,00 g, KH: 42,62 g, Zucker: 2,51 g, Eiweiß: 18,46 g, Salz: 3,37 g | kJ: 210,80, kcal: 50, Fett: 0,10 g, ges. FS: 0,03 g, KH: 11,50 g, Zucker: 10,50 g, Eiweiß: 0,47 g, Salz: 0,00 g |
| Donnerstag 20.06.2024 | Vier Kartoffelpuffer ^{a a1 c} Apfelkompott mit Bio-Apfelmus ³ | Misch-Rohkost |
| | kJ: 1698,20, kcal: 403, Fett: 7,53 g, ges. FS: 4,21 g, KH: 75,60 g, Zucker: 22,24 g, Eiweiß: 6,09 g, Salz: 2,64 g | kJ: 61,44, kcal: 15, Fett: 0,11 g, ges. FS: 0,05 g, KH: 2,59 g, Zucker: 2,49 g, Eiweiß: 0,75 g, Salz: 0,05 g |
| Freitag 21.06.2024 | Bio Fusilli ^{a a1} Bolognesesauce mit Rinderhackfleisch ⁱ Reibekäse ^{1 2 g} | Eisberg /Mais Salat American Dressing ^{e j} |
| | kJ: 2378,12, kcal: 565, Fett: 14,99 g, ges. FS: 7,56 g, KH: 75,57 g, Zucker: 7,55 g, Eiweiß: 29,52 g, Salz: 1,67 g | kJ: 347,50, kcal: 84, Fett: 6,34 g, ges. FS: 0,79 g, KH: 5,12 g, Zucker: 4,07 g, Eiweiß: 0,97 g, Salz: 0,46 g |

Enthaltene Allergene und Zusatzstoffe:

1=mit Farbstoff/en, 2=konserviert, 3=mit Antioxidationsmittel, 5=geschwefelt, 8=mit Phosphat/en, 9=mit Süßungsmittel/n,
a=Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, c=Eier und daraus
gewonnene Erzeugnisse, d=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f=Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g=Milch
daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j=Senf und daraus
gewonnene Erzeugnisse, k=Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse, l=Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10mg/l



Unsere im Speiseplan gekennzeichneten Bio-Zutaten sind biozertifiziert (DE-ÖKO-006)

GUTSHOFSCHEUNE 2.0 GmbH

Sehmsdorfer Straße 15 - 23843 Bad Oldesloe

Nils Neumann - +49151-58769403 – gutshofscheune2.0@gmail.com