

KW 10	Menü 1	Dessert
Montag 03.03.2025	Süßkartoffel-Cremesuppe, ^{g,i} Geflügel Suppenklößchen ^{a,a1} 288 kJ, 69 kcal, 3,77g Fett, 2,26g ges. FS, 5,49g KH, 3,59g Zucker, 2,50g Eiweiß, 2,44g Salz	Baguette "rustico", ^{a,a1} Obst 678 kJ, 161 kcal, 0,74g Fett, 0,22g ges. FS, 32,75g KH, 9,64g Zucker, 4,55g Eiweiß, 0,70g Salz
Dienstag 04.03.2025	Valess Schnitzel (vegetarisch), ^{a,a1,a4,c,g} Basilikum-Tomaten-Sauce, Reis 1130 kJ, 267 kcal, 2,79g Fett, 0,37g ges. FS, 52,98g KH, 6,04g Zucker, 5,93g Eiweiß, 0,52g Salz	Schokoladenpudding ^g 395 kJ, 94 kcal, 1,47g Fett, 0,95g ges. FS, 16,62g KH, 11,62g Zucker, 3,27g Eiweiß, 0,14g Salz
Mittwoch 05.03.2025	Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf mit gebratenen Hähnchenbrust- Streifen ^{2,3,8,c,g} 797 kJ, 191 kcal, 10,55g Fett, 2,25g ges. FS, 10,7g KH, 1,6g Zucker, 13,1g Eiweiß, 2,21g Salz	Obst 153 kJ, 37 kcal, 0,09g Fett, 0,02g ges. FS, 8,25g KH, 7,64g Zucker, 0,35g Eiweiß, 0g Salz
Donnerstag 06.03.2025	Bio Fusilli, ^{a,a1} Käse-Sahne-Sauce ^{a,a1,g} 1553 kJ, 367 kcal, 2,28g Fett, 1,02g ges. FS, 72,44g KH, 3,38g Zucker, 12,27g Eiweiß, 0,71g Salz	Reibekäse ^{1,2,g} 394 kJ, 95 kcal, 6,4g Fett, 4,4g ges. FS, 0g KH, 0g Zucker, 9,2g Eiweiß, 0,54g Salz
Freitag 07.03.2025	Backfisch, ^{a,a1,c,d,j} Kartoffelstampf verfeinert mit Bio- Milch ^g 1472 kJ, 353 kcal, 15,29g Fett, 6,60g ges. FS, 38,61g KH, 3,76g Zucker, 13,53g Eiweiß, 1,35g Salz	Gurken-Schmand-Salat, ^{5,l} Remouladesauce verfeinert mit Bio- Joghurt ^{c,g,j} 682 kJ, 165 kcal, 14,82g Fett, 2,49g ges. FS, 4,82g KH, 4,56g Zucker, 2,28g Eiweiß, 2,25g Salz

Erhaltene Allergene und Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en,
a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a4 = Hafer, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse,
d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse,
j = Senf 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