

Speiseplan vom 01.07.2024 bis 07.07.2024

KW 27	Menü 1	Dessert
Montag 01.07.2024	MSC Backfisch ^{a a1 c d j} Milde Senfsauce verfeinert mit Bio-Milch ^{g j} Salzkartoffeln kJ: 1503,51, kcal: 354, Fett: 14,77 g, ges. FS: 4,98 g, KH: 40,81 g, Zucker: 3,80 g, Eiweiß: 13,40 g, Salz: 1,95 g	Rote Bete-Apfel-Salat ⁹ kJ: 110,60, kcal: 26, Fett: 0,55 g, ges. FS: 0,08 g, KH: 4,46 g, Zucker: 4,30 g, Eiweiß: 0,41 g, Salz: 0,58 g
Dienstag 02.07.2024	Bio Fusilli ^{a a1} Tomaten-Sahne-Sauce mit Bio Tomaten Reibekäse ^{1 2 g} kJ: 2005,30, kcal: 476, Fett: 9,56 g, ges. FS: 4,87 g, KH: 73,65 g, Zucker: 5,63 g, Eiweiß: 21,63 g, Salz: 1,86 g	Möhren-Apfelsalat Obst kJ: 548,00, kcal: 131, Fett: 4,78 g, ges. FS: 0,37 g, KH: 20,58 g, Zucker: 19,37 g, Eiweiß: 0,89 g, Salz: 1,03 g
Mittwoch 03.07.2024	Hühnerfrikassee ⁹ Reis Erbsengemüse ⁱ kJ: 1700,12, kcal: 403, Fett: 7,47 g, ges. FS: 3,51 g, KH: 59,52 g, Zucker: 4,67 g, Eiweiß: 22,41 g, Salz: 2,08 g	Früchtequark ^{1 9} kJ: 671,40, kcal: 161, Fett: 9,02 g, ges. FS: 5,87 g, KH: 11,70 g, Zucker: 10,70 g, Eiweiß: 7,85 g, Salz: 0,11 g
Donnerstag 04.07.2024	Geflügel-Köttbullar in brauner Sauce ^e Kartoffeln Mischgemüse kJ: 1606,51, kcal: 385, Fett: 17,98 g, ges. FS: 5,24 g, KH: 34,52 g, Zucker: 5,82 g, Eiweiß: 18,95 g, Salz: 2,84 g	
Freitag 05.07.2024	Milchreis verfeinert mit Bio-Milch und Kirschen ⁹ Zimt & Zucker kJ: 1872,12, kcal: 442, Fett: 7,21 g, ges. FS: 5,03 g, KH: 80,78 g, Zucker: 39,54 g, Eiweiß: 11,87 g, Salz: 0,60 g	Misch-Rohkost 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

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, 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