



Speiseplan vom 02.02.2026 - 08.02.2026

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

Tag	Leichte Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
<b>Montag</b>	Hefeklöße <sup>a,a1,g1,c,g</sup> Kirschsuppe	Bratwurst <sup>16</sup> Kohlrabi Gemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Banane	Hefeklöße <sup>a,a1,g1,c,g</sup> Kirschsuppe
	405 kcal, 1718 kJoule	727 kcal, 3016 kJoule	405 kcal, 1718 kJoule
<b>Dienstag</b>	Bratreis mit Gemüse (Asiatisch) <sup>a,a1,f</sup> Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup>	Schweineschnitzel <sup>a,a1</sup> Möhrengemüse in Rahm <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup>	Bratreis mit Gemüse (Asiatisch) <sup>a,a1,f</sup> Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup>
	614 kcal, 2587 kJoule	725 kcal, 3022 kJoule	614 kcal, 2587 kJoule
<b>Mittwoch</b>	Erbseneintopf <sup>1,2,i</sup> Geflügelwiener <sup>1,2,3,16</sup> Schokopudding <sup>g1,g</sup>	Knacker <sup>1,2,16,g1,g,j</sup> Grünkohl <sup>1,2,a,a1</sup> Salzkartoffeln Schokopudding <sup>g1,g</sup>	gemischter Salat +Pute Honig-Senf Dressing <sup>g1,c,g,i,j</sup> Schokopudding <sup>g1,g</sup>
	656 kcal, 2754 kJoule	633 kcal, 2650 kJoule	921 kcal, 3874 kJoule
<b>Donnerstag</b>	Krautnudeln mit Jagdwurstwürfeln <sup>1,2,16,a,a1,i,j</sup> Apfel	Kesselgulasch <sup>4,j</sup> Apfel	gemischter Salat +Pute Honig-Senf Dressing <sup>g1,c,g,i,j</sup> Apfel
	4 kcal, 18 kJoule	255 kcal, 1069 kJoule	841 kcal, 3535 kJoule
<b>Freitag</b>	Fischwürfel <sup>d</sup> Dill Soße <sup>12,a,a1,i</sup> Salzkartoffeln Gurkensalat Fruchtjoghurt <sup>g1,g</sup>	Schweinenackenbraten Meerrettichsoße <sup>2,g1,g,i</sup> Wurzelgemüse <sup>g1,g,i</sup> Salzkartoffeln Fruchtjoghurt <sup>g1,g</sup>	gemischter Salat +Pute Honig-Senf Dressing <sup>g1,c,g,i,j</sup> Fruchtjoghurt <sup>g1,g</sup>
	516 kcal, 2155 kJoule	515 kcal, 2150 kJoule	902 kcal, 3793 kJoule
<b>Samstag</b>		Gekochtes Ei <sup>c</sup> Spinat <sup>a,a1</sup> Salzkartoffeln Strudelpudding <sup>12,g1,g</sup>	
		495 kcal, 2072 kJoule	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat

Allergene: (a) Glutenthaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (f) Soja und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse; (l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben



# DRK Küche Güstrow

Tel.: 03843 / 27799829



Speiseplan vom 02.02.2026 - 08.02.2026

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

Tag	Leichte Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
Sonntag		Hähnchenschnitzel a,a1 Mischgemüse 12,a,a1 Salzkartoffeln Vanillequark 12,g1,g	
		523 kcal, 2180 kJoule	
Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (f) Soja und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse; (l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben			