



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



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	

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