



Speiseplan vom 02.03.2026 - 08.03.2026

Name, Vorname:

Tag	Leichte Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
<b>Montag</b>	Grießbrei <small>a,a1,g1,g</small> Birnen-Kompott Zimt und Zucker	Gemüseschnitzel Paprikasoße Reis Apfel	Gemüseschnitzel Paprikasoße Reis Apfel
	645 kcal, 2705 kJoule	185 kcal, 787 kJoule	185 kcal, 787 kJoule
<b>Dienstag</b>	Couscous-Gemüse-Pfanne <small>a,a1</small> Tomaten-Paprika-Quark <small>g1,g</small> Schokopudding <small>g1,g</small>	Schweinegulasch mit Perlzwiebeln Salzkartoffeln Schokopudding <small>g1,g</small>	Couscous-Gemüse-Pfanne <small>a,a1</small> Tomaten-Paprika-Quark <small>g1,g</small> Schokopudding <small>g1,g</small>
	825 kcal, 3485 kJoule	423 kcal, 1779 kJoule	825 kcal, 3485 kJoule
<b>Mittwoch</b>	Erbseneintopf <small>1,2,i</small> Geflügelwiener <small>1,2,3,16</small> Fruchtjoghurt <small>g1,g</small>	Geflügel Frikadelle <small>a,a1,c</small> Mangold-Rahm-Söße <small>g1,g</small> Salzkartoffeln Fruchtjoghurt <small>g1,g</small>	Griechischer Salat <small>2,13,g1,g,l</small> Fladenbrot <small>a,a1</small> Fruchtjoghurt <small>g1,g</small>
	637 kcal, 2673 kJoule	2510 kcal, 10462 kJoule	398 kcal, 1670 kJoule
<b>Donnerstag</b>	Nudeln <small>a,a1,c</small> Pikante Tomatensoße Bananenmilch <small>12,g1,g</small>	marinierte Nackensteak Letscho Bratkartoffeln <small>1,2</small> Bananenmilch <small>12,g1,g</small>	Griechischer Salat <small>2,13,g1,g,l</small> Fladenbrot <small>a,a1</small> Bananenmilch <small>12,g1,g</small>
	483 kcal, 2048 kJoule	759 kcal, 3181 kJoule	446 kcal, 1880 kJoule
<b>Freitag</b>	Fischstäbchen <small>a,a1,d</small> Möhrengemüse <small>12,a,a1</small> Salzkartoffeln Vanillepudding <small>12,g1,g</small>	Schweinenackenbraten Zwiebel-Senf-Soße <small>i</small> Salzkartoffeln Vanillepudding <small>12,g1,g</small>	Griechischer Salat <small>2,13,g1,g,l</small> Fladenbrot <small>a,a1</small> Vanillepudding <small>12,g1,g</small>
	675 kcal, 2819 kJoule	427 kcal, 1792 kJoule	415 kcal, 1745 kJoule
<b>Samstag</b>		Maultaschenpfanne mit Ei Gewürzgurke <small>1,4</small> Rote Grütze <small>12,g1,g</small>	
		121 kcal, 511 kJoule	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat

Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch 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 02.03.2026 - 08.03.2026

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

Tag	Leichte Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
<b>Sonntag</b>		<p>Schweine Cord on Bleu <sup>1,2,a,a1,g1,g</sup> Blumenkohlgemüse <sup>g1,g</sup> Salzkartoffeln Zitronenmousse <sup>12,g1,g</sup></p> <p>461 kcal, 1937 kJoule</p>	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat

Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch 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 SO<sub>2</sub> angegeben