



Speiseplan vom 16.03.2026 - 22.03.2026

Name, Vorname: _____

| Tag | Leichte Vollkost 1 | Vollkost 2 | Vegetarisch/Salat 3 |
|-------------------|---|--|--|
| Montag | Kokosmilchreis Ananasragout | Hühnerfrikassee 2,12,a,a1,i Reis Schokomilch g1,g | Kokosmilchreis Ananasragout |
| | 989 kcal, 4171 kJoule | 674 kcal, 2832 kJoule | 989 kcal, 4171 kJoule |
| Dienstag | Weiße Bohneneintopf 1,2,i Clementine 14 | Hackbällchen "Toskana" g Nudeln a,a1,c Clementine 14 | Traubensalat+Hirtenkäse+Pinienkerne g1,e,g Fladenbrot a,a1 |
| | 608 kcal, 2548 kJoule | 609 kcal, 2561 kJoule | 516 kcal, 2155 kJoule |
| Mittwoch | Tomatensoße 12,a,a1 Nudeln a,a1,c Vanillepudding 12,g1,g | Geschnetzeltes vom Schwein 12,a,a1 Champignonsoße 1,2,12,g1,g Salzkartoffeln Vanillepudding 12,g1,g | Traubensalat+Hirtenkäse+Pinienkerne g1,e,g Fladenbrot a,a1 |
| | 654 kcal, 2746 kJoule | 380 kcal, 1585 kJoule | 516 kcal, 2155 kJoule |
| Donnerstag | Bechamelkartoffeln 12,a,a1,g1,g gebratene Bockwurst 1,2,ij Rote Beete Salat 4 Grießdessert a,a1,g1,g | Königsberger Klopse 12,a,a1,c Salzkartoffeln Rote Beete Salat 4 Grießdessert a,a1,g1,g | Traubensalat+Hirtenkäse+Pinienkerne g1,e,g Fladenbrot a,a1 |
| | 932 kcal, 3877 kJoule | 829 kcal, 3448 kJoule | 516 kcal, 2155 kJoule |
| Freitag | Mecklenburger Fischtopf d,i Buttermilchdessert g1,g | Hähnchenkeule Hähnchensoße 2,12,a,a1,i Leipziger Allerlei Salzkartoffeln Buttermilchdessert g1,g | Traubensalat+Hirtenkäse+Pinienkerne g1,e,g Fladenbrot a,a1 |
| | 345 kcal, 1456 kJoule | 950 kcal, 3970 kJoule | 516 kcal, 2155 kJoule |
| Samstag | | Gemüseeintopf i Geflügelwiener 1,2,3,16 Apfelmus 2 | |
| | | 387 kcal, 1624 kJoule | |

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (14) gewächst; (16) mit Phosphat

Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (e) Erdnüsse 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 16.03.2026 - 22.03.2026

Name, Vorname: _____

| Tag | Leichte Vollkost 1 | Vollkost 2 | Vegetarisch/Salat 3 |
|----------------|--------------------|---|---------------------|
| Sonntag | | Rinderbraten Kirsch-Rotweinsoße ¹ Salzkartoffeln Schokomousse ^{g1,g} | |

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (14) gewachst; (16) mit Phosphat
Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (e) Erdnüsse 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