



DRK Küche Güstrow

Tel.: 03843 / 27799829



Speiseplan vom 30.03.2026 - 05.04.2026

Name, Vorname:

| Tag | Leichte Vollkost 1 | Vollkost 2 | Vegetarisch/Salat 3 |
|-------------------|---|---|--|
| Montag | Kartoffelsuppe ^{1,2,i} Geflügelwiener ^{1,2,3,16} Birne | Szegediner Gulasch ^{1,2,16,g1,g} Salzkartoffeln Birne | gebackener Hirtenkäse ^{g1,g} Tomaten-Sugo Fladenbrot ^{a,a1} Birne |
| | 384 kcal, 1598 kJoule | 520 kcal, 2170 kJoule | 854 kcal, 3560 kJoule |
| Dienstag | Putengeschnetzeltes Erbsegemüse Reis Schokopudding ^{g1,g} | Schw.Sülze ^{1,i} Remoulade ^{2,4,12,g1,c,g,j} Bratkartoffeln ^{1,2} Schokopudding ^{g1,g} | gebackener Hirtenkäse ^{g1,g} Tomaten-Sugo Fladenbrot ^{a,a1} Schokopudding ^{g1,g} |
| | 478 kcal, 2013 kJoule | 796 kcal, 3307 kJoule | 893 kcal, 3727 kJoule |
| Mittwoch | Linseneintopf mit Kasselerfleisch ^{1,2,i} Vanillemilch ^{12,g1,g} | Schweineschnitzel ^{a,a1} Kaisergemüse Salzkartoffeln Vanillemilch ^{12,g1,g} | gebackener Hirtenkäse ^{g1,g} Tomaten-Sugo Fladenbrot ^{a,a1} Vanillemilch ^{12,g1,g} |
| | 755 kcal, 3179 kJoule | 426 kcal, 1791 kJoule | 928 kcal, 3876 kJoule |
| Donnerstag | Senfei ^{12,a,a1,c,j} Senfsoße ^{g1,g,j} Salzkartoffeln Möhrensalat Fruchtquark ^{g1,g} | Rauchwurst ^{1,2} Grünkohl ^{1,2,a,a1} Salzkartoffeln Fruchtquark ^{g1,g} | gebackener Hirtenkäse ^{g1,g} Tomaten-Sugo Fladenbrot ^{a,a1} Fruchtquark ^{g1,g} |
| | 895 kcal, 3726 kJoule | 566 kcal, 2364 kJoule | 918 kcal, 3829 kJoule |
| Freitag | | gedünstetes Fischfilet ^d Weißwein-Zitronen-Soße ^{g1,g,l} Fenchelgemüse ^{g1,g} Salzkartoffeln Zitronenmousse ^{12,g1,g} | |
| | | 523 kcal, 2187 kJoule | |
| Samstag | | Grießbrei ^{a,a1,g1,g} Glühwein-Zimtpflaumen ^l | |
| | | 598 kcal, 2508 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; (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 30.03.2026 - 05.04.2026

Name, Vorname: _____

| Tag | Leichte Vollkost 1 | Vollkost 2 | Vegetarisch/Salat 3 |
|----------------|--------------------|---|---------------------|
| Sonntag | | Putengeschnetzeltes in fruchtiger Ingwer- soße Wildreis Vanillepudding <small>12,g1,g</small> <small>630 kcal, 2658 kJoule</small> | |

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; (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