



Speiseplan vom 13.04.2026 - 19.04.2026

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
Montag	Wurstgulasch 1,2,16,a,a1,i,j,S Nudeln a,a1,c Apfel	Grütwurst 1,2,3,16,a,a7,g1,c,g,h,h7,i,j Sauerkraut 1,2,16 Salzkartoffeln Apfel	Italienischer Brotsa- lat 1,a,a1,g1,c,e,g Apfel
	724 kcal, 3033 kJoule	647 kcal, 2687 kJoule	492 kcal, 2052 kJoule
Dienstag	Senfei 12,a,a1,c,j Salzkartoffeln Rote Beete Salat 4 Erdbeerfruchtmilch 12,g1,g	Schaschlik Letscho Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch 12,g1,g	Italienischer Brotsa- lat 1,a,a1,g1,c,e,g Erdbeerfruchtmilch 12,g1,g
	654 kcal, 2735 kJoule	494 kcal, 2076 kJoule	606 kcal, 2534 kJoule
Mittwoch	Kartoffelsuppe 1,2,i Geflügelwiener 1,2,3,16 Vanillepudding 12,g1,g	asiatischer Schwei- nebraten a,a1,f Wok-Gemüse-Nudel- pfanne 12,a,a1,c,f Vanillepudding 12,g1,g	Italienischer Brotsa- lat 1,a,a1,g1,c,e,g Vanillepudding 12,g1,g
	422 kcal, 1759 kJoule	739 kcal, 3111 kJoule	571 kcal, 2385 kJoule
Donnerstag	Grießbrei a,a1,g1,g Zimt und Zucker	Hackbraten 12,a,a1,c,j Spargelgemüse g1,g Salzkartoffeln Birne	Grießbrei a,a1,g1,g Zimt und Zucker
	570 kcal, 2389 kJoule	503 kcal, 2105 kJoule	570 kcal, 2389 kJoule
Freitag	Fischfrikadellen a,a1,g1,d,g Kräutersoße 12,a,a1 Salzkartoffeln Schokopudding g1,g	Jägerpfanne mit Pil- zen 12,a,a1 Spätzle a,a1,c Schokopudding g1,g	Italienischer Brotsa- lat 1,a,a1,g1,c,e,g Schokopudding g1,g
	283 kcal, 1190 kJoule	813 kcal, 3413 kJoule	573 kcal, 2391 kJoule
Samstag		Kartoffel-Spargel- Auflauf g1,c,g Apfelsaft	
		1776 kcal, 7396 kJoule	

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

Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (a7) Hafer und Hafererzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (e) Erdnüsse und -erzeugnisse; (f) Soja und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (h7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse



DRK Küche Güstrow

Tel.: 03843 / 27799829



Deutsches
Rotes
Kreuz

Speiseplan vom 13.04.2026 - 19.04.2026

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
Sonntag		Gefüllter Schweine- rollbraten ^{1,2} Brokkolierahmsoße ^{12,g1,g} Salzkartoffeln Fruchtquark ^{g1,g}	
		405 kcal, 1697 kJoule	

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

Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (a7) Hafer und Hafererzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (e) Erdnüsse und -erzeugnisse; (f) Soja und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (h7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse