



DRK Küche Güstrow

Tel.: 03843 / 27799829



Speiseplan vom 18.05.2026 - 24.05.2026

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
Montag	Milchreis mit Fruchtsoße ^{12,g1,c,g}	marinierte Nackenteak Letscho Salzkartoffeln Fruchtquark ^{g1,g}	Griechischer Salat ^{2,13,g1,g,l} Oliven+Hirtenkäse ^{15,g1,g} Kräuter-Dressing ^{g1,c,g} Fladenbrot ^{a,a1} Fruchtquark ^{g1,g}
	134 kcal, 568 kJoule	510 kcal, 2139 kJoule	813 kcal, 3393 kJoule
Dienstag	Geschnetzeltes vom Schwein ^{12,a,a1} Reis Schokopudding ^{g1,g}	Schw.Sülze ^{1,i} Remoulade ^{2,4,12,g1,c,g,j} Bratkartoffeln ^{1,2} Schokopudding ^{g1,g}	Griechischer Salat ^{2,13,g1,g,l} Oliven+Hirtenkäse ^{15,g1,g} Kräuter-Dressing ^{g1,c,g} Fladenbrot ^{a,a1} Schokopudding ^{g1,g}
	260 kcal, 1101 kJoule	796 kcal, 3307 kJoule	788 kcal, 3291 kJoule
Mittwoch	Linseneintopf mit Kasselerfleisch ^{1,2,i} Rote Grütze ^{12,g1,g}	Bratklops ^{a,a1,c} Porreegemüse ^{g1,g} Salzkartoffeln Rote Grütze ^{12,g1,g}	Griechischer Salat ^{2,13,g1,g,l} Oliven+Hirtenkäse ^{15,g1,g} Kräuter-Dressing ^{g1,c,g} Fladenbrot ^{a,a1} Rote Grütze ^{12,g1,g}
	755 kcal, 3179 kJoule	442 kcal, 1850 kJoule	824 kcal, 3440 kJoule
Donnerstag	Gekochtes Ei ^c Rahmspinat ^{a,a1} Salzkartoffeln Erdbeerjoghurt ^{g1,g}	Rollmops ^{2,12,a,a1,d,j} Erdäpfelstampf ^{g1,g} Blattsalat Erdbeerjoghurt ^{g1,g}	Griechischer Salat ^{2,13,g1,g,l} Oliven+Hirtenkäse ^{15,g1,g} Kräuter-Dressing ^{g1,c,g} Fladenbrot ^{a,a1} Erdbeerjoghurt ^{g1,g}
	368 kcal, 1544 kJoule	556 kcal, 2327 kJoule	802 kcal, 3350 kJoule
Freitag	Jägerschnitzel ^{1,16,a,a1} Tomatensoße ^{12,a,a1} Nudeln ^{a,a1,c} Apfel	Hähnchen-Nudelragout mit Gemüse ^{2,a,a1,g1,g} Apfel	Griechischer Salat ^{2,13,g1,g,l} Oliven+Hirtenkäse ^{15,g1,g} Kräuter-Dressing ^{g1,c,g} Fladenbrot ^{a,a1} Apfel
	817 kcal, 3416 kJoule	578 kcal, 2437 kJoule	708 kcal, 2952 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (15) -geschwärzt; (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 18.05.2026 - 24.05.2026

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
Samstag		Graupensuppe Fleischeinlage ^{1,2} Schokomousse ^{g1,g}	
		208 kcal, 878 kJoule	
Sonntag		Zitronen-Knoblauch- Huhn ¹⁴ Weißwein-Zitronen- Soße ^{g1,g,l} Salzkartoffeln Strudelpudding ^{12,g1,g}	
		930 kcal, 3877 kJoule	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (15) - geschwärtzt; (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