



# DRK Küche Güstrow

Tel.: 03843 / 27799829



Speiseplan vom 25.05.2026 - 31.05.2026

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

Tag	Leichte Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
<b>Montag</b>		Geschnetzeltes vom Schwein <sup>12,a,a1</sup> Champignonsoße <sup>1,2,12,g1,g</sup> Salzkartoffeln Apfelmus <sup>2</sup>	
		824 kcal, 3435 kJoule	
<b>Dienstag</b>	Pellkartoffeln Kräuterquark <sup>g1,g</sup> Blattsalat Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup>	Schweineschnitzel <sup>a,a1</sup> Blumenkohlgemüse <sup>g1,g</sup> Salzkartoffeln Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup>	Pellkartoffeln Kräuterquark <sup>g1,g</sup> Blattsalat Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup>
	522 kcal, 2182 kJoule	461 kcal, 1929 kJoule	522 kcal, 2182 kJoule
<b>Mittwoch</b>	Grießbrei <sup>a,a1,g1,g</sup> Zimt und Zucker	Gulasch vom Schwein <sup>4,12,a,a1,j</sup> Salzkartoffeln Apfel	Kichererbsensalat mit Tomaten (Orientalisch) Fladenbrot <sup>a,a1</sup>
	570 kcal, 2389 kJoule	484 kcal, 2021 kJoule	974 kcal, 4086 kJoule
<b>Donnerstag</b>	Kartoffelsuppe <sup>1,2,i</sup> Geflügelwiener <sup>1,2,3,16</sup> Schokopudding <sup>g1,g</sup>	gedünstetes Fischfilet <sup>d</sup> Hummer-Sahnesoße <sup>g1,g</sup> Graupenrisotto <sup>1,a,a1,g1,c,g,i</sup> Schokopudding <sup>g1,g</sup>	Kichererbsensalat mit Tomaten (Orientalisch) Fladenbrot <sup>a,a1</sup>
	424 kcal, 1765 kJoule	750 kcal, 3158 kJoule	974 kcal, 4086 kJoule
<b>Freitag</b>	Nudeln <sup>a,a1,c</sup> Tomatensoße <sup>12,a,a1</sup> Fruchtjoghurt <sup>g1,g</sup>	Schweinenackensbraten Backobstsoße <sup>1,2</sup> Rotkohl <sup>2</sup> Salzkartoffeln Fruchtjoghurt <sup>g1,g</sup>	Nudeln <sup>a,a1,c</sup> Tomatensoße <sup>12,a,a1</sup> Fruchtjoghurt <sup>g1,g</sup>
	637 kcal, 2671 kJoule	437 kcal, 1836 kJoule	637 kcal, 2671 kJoule
<b>Samstag</b>		Weißkohleintopf <sup>1,2,i</sup> Fleischeinlage <sup>1,2</sup> Strudelpudding <sup>12,g1,g</sup>	
		581 kcal, 2433 kJoule	

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

Allergene: (a) Glutenthaltiges 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



# DRK Küche Güstrow

Tel.: 03843 / 27799829



Speiseplan vom 25.05.2026 - 31.05.2026

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

Tag	Leichte Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
<b>Sonntag</b>		Pilzragout mit Kartoffelrösti <sup>g1,g</sup> Rhabarberkompott mit Vanillesoße <sup>12,g1,g</sup>	
		460 kcal, 1924 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