



DRK Küche Güstrow

Tel.: 03843 / 27799829



Speiseplan vom 22.06.2026 - 28.06.2026

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
Montag	Eierkuchen ^{a,a1,g1,c,g} Apfelmus ²	Hühnerfrikassee ^{2,12,a,a1,i} Salzkartoffeln Apfelmus ²	Eierkuchen ^{a,a1,g1,c,g} Apfelmus ²
	478 kcal, 2017 kJoule	618 kcal, 2591 kJoule	478 kcal, 2017 kJoule
Dienstag	Hühnereintopf mit Nudeln ^{a,a1,c,i} Fruchtjoghurt ^{g1,g}	Paprika-Hackpfanne Salzkartoffeln Fruchtjoghurt ^{g1,g}	Asiatischer Glasnudelsalat ^{12,a,a1,c,e,f} Fruchtjoghurt ^{g1,g}
	571 kcal, 2411 kJoule	466 kcal, 1958 kJoule	1018 kcal, 4308 kJoule
Mittwoch	Soljanka ^{1,2,4,6,16} Brötchen ^{a,a1} Vanillepudding ^{12,g1,g}	Putengeschnetzeltes Möhrengemüse ^{12,a,a1} Reis Vanillepudding ^{12,g1,g}	Asiatischer Glasnudelsalat ^{12,a,a1,c,e,f} Vanillepudding ^{12,g1,g}
	451 kcal, 1906 kJoule	758 kcal, 3172 kJoule	1036 kcal, 4383 kJoule
Donnerstag	Bratreis mit Gemüse (Asiatisch) ^{a,a1,f} Bananenmilch ^{12,g1,g}	Bratklops ^{a,a1,c} Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Bananenmilch ^{12,g1,g}	Bratreis mit Gemüse (Asiatisch) ^{a,a1,f} Bananenmilch ^{12,g1,g}
	618 kcal, 2617 kJoule	721 kcal, 3013 kJoule	618 kcal, 2617 kJoule
Freitag	gedünstetes Fischfilet ^d Meerrettichsoße ^{2,g1,g,l} Salzkartoffeln Gurkensalat Buttermilchdessert ^{g1,g}	Hähnchenkeule Hähnchensoße ^{2,12,a,a1,i} Ingwer-Orangen-Möhren ^{g1,g} Salzkartoffeln Buttermilchdessert ^{g1,g}	gedünstetes Fischfilet ^d Meerrettichsoße ^{2,g1,g,l} Salzkartoffeln Gurkensalat Buttermilchdessert ^{g1,g}
	411 kcal, 1724 kJoule	979 kcal, 4089 kJoule	411 kcal, 1724 kJoule
Samstag		Weißer Bohneneintopf ^{1,2,i} Fleischeinlage ^{1,2} Götterspeise ¹²	
		738 kcal, 3105 kJoule	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und 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; (e) Erdnüsse und -erzeugnisse; (f) Soja und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂ angegeben



DRK Küche Güstrow

Tel.: 03843 / 27799829



Speiseplan vom 22.06.2026 - 28.06.2026

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
Sonntag		Kasseler Steak ^{1,2} gedünstete Zwiebeln _{g1,g} Apfel-Backpflaumen- ring ^{1,2} Kartoffelstampf _{g1,g} Erdbeerpudding _{12,g1,g}	
		631 kcal, 2661 kJoule	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und 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; (e) Erdnüsse und -erzeugnisse; (f) Soja und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben