



Speiseplan vom 27.07.2026 - 02.08.2026

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
Montag	Milchreis mit Zimt und Zucker ^{g1,g} Apfelmus ²	Leberkäse ^{1,2,16} Rahmwirsing ^{g1,g} Salzkartoffeln Apfelmus ²	Salat gemischt mit Essig-Öl-Dressing ^{2,12,13,l} Oliven+Hirtenkäse ^{15,g1,g} Apfelmus ²
	714 kcal, 3007 kJoule	709 kcal, 2951 kJoule	509 kcal, 2128 kJoule
Dienstag	Oliviersalat (Kartoffelsalat mit rote Beete) ^{4,j} Geflügel Frikadelle ^{a,a1,c} Erdbeerjoghurt ^{g1,g}	Gulasch ^{4,12,a,a1,j} Nudeln ^{a,a1,c} Erdbeerjoghurt ^{g1,g}	Minestrone (Italienischer Gemüseeintopf) Erdbeerjoghurt ^{g1,g}
	2410 kcal, 10051 kJoule	804 kcal, 3374 kJoule	432 kcal, 1803 kJoule
Mittwoch	Erbseneintopf ^{1,2,i} Fleischeinlage ^{1,2} Schokopudding ^{g1,g}	Kohlroulade ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Schokopudding ^{g1,g}	Salat gemischt mit Essig-Öl-Dressing ^{2,12,13,l} Oliven+Hirtenkäse ^{15,g1,g} Schokopudding ^{g1,g}
	620 kcal, 2615 kJoule	592 kcal, 2466 kJoule	450 kcal, 1871 kJoule
Donnerstag	Reis Tomatensoße ^{12,a,a1} Apfel	Königsberger Klopse ^{12,a,a1,c} Salzkartoffeln Rote Beete ⁴ Apfel	Salat gemischt mit Essig-Öl-Dressing ^{2,12,13,l} Oliven+Hirtenkäse ^{15,g1,g} Apfel
	491 kcal, 2054 kJoule	714 kcal, 2964 kJoule	369 kcal, 1532 kJoule
Freitag	Jägerschnitzel ^{1,16,a,a1} Porreegemüse ^{g1,g} Salzkartoffeln Fruchtjoghurt ^{g1,g}	Fischstäbchen ^{a,a1,d} Dill Soße ^{12,a,a1,i} Kartoffel-Möhrenstampf ^{g1,g} Fruchtjoghurt ^{g1,g}	Salat gemischt mit Essig-Öl-Dressing ^{2,12,13,l} Oliven+Hirtenkäse ^{15,g1,g} Fruchtjoghurt ^{g1,g}
	431 kcal, 1800 kJoule	600 kcal, 2502 kJoule	430 kcal, 1790 kJoule
Samstag		Hähnereintopf mit Nudeln ^{a,a1,c,i} Rote Grütze ^{12,g1,g}	
		626 kcal, 2641 kJoule	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (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



Deutsches
Rotes
Kreuz

Speiseplan vom 27.07.2026 - 02.08.2026

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
Sonntag		Bauernroulade ^{1,2,4,a,a1,c} Kaisergemüse Salzkartoffeln Bananenmilch ^{12,g1,g}	
		464 kcal, 1950 kJoule	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (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