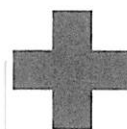




DRK Küche Güstrow

Tel.: 03843 / 27799829



Deutsches
Rotes
Kreuz

Speiseplan vom 12.10.2026 - 18.10.2026

Name, Vorname: _____

Tag	Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
Montag	Perlgraupensuppe a,a1,i Erdbeerfruchtmilch 12,g1,g	Leberkäse 1,2,16 Bayrisch Kraut 1,2,g1,g Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch 12,g1,g	Großer Salatteller mit gebratenen Champignons, Voll- kornbrötchen 2,a,a1,a5,a6,a7,k Erdbeerfruchtmilch 12,g1,g
	496 kcal, 2104 kJoule	503 kcal, 2096 kJoule	391 kcal, 1646 kJoule
Dienstag	Gemüsebolognese i Vollkornnudeln a,a1,c Schokopudding g1,g	Schw.Sülze 1,i Remoulade 2,4,12,g1,c,g,j Bratkartoffeln 1,2 Schokopudding g1,g	Großer Salatteller mit gebratenen Champignons, Voll- kornbrötchen 2,a,a1,a5,a6,a7,k Schokopudding g1,g
	550 kcal, 2327 kJoule	796 kcal, 3307 kJoule	358 kcal, 1503 kJoule
Mittwoch	gedünstete Hähn- chenbrust Ingwer-Orangen- Möhren g1,g Pellkartoffeln Birne	Wikingertopf(Fleisch- klößchen) g1,g,j Salzkartoffeln Birne	Großer Salatteller mit gebratenen Champignons, Voll- kornbrötchen 2,a,a1,a5,a6,a7,k
	370 kcal, 1558 kJoule	348 kcal, 1456 kJoule	277 kcal, 1162 kJoule
Donnerstag	gedünsteter Hack- braten 12,a,a1,c,j Bratensoße a,a1,g1,g Pastinakengemüse Salzkartoffeln Vanillepudding 12,g1,g	Hackbraten 12,a,a1,c,j Bohngengemüse 12,a,a1 Salzkartoffeln Vanillepudding 12,g1,g	Großer Salatteller mit gebratenen Champignons, Voll- kornbrötchen 2,a,a1,a5,a6,a7,k Vanillepudding 12,g1,g
	637 kcal, 2663 kJoule	777 kcal, 3246 kJoule	356 kcal, 1497 kJoule
Freitag	gedünstetes Fischfi- let d Kräutersoße 12,a,a1 Ofengemüse i Salzkartoffeln Apfelmus 2	Gulasch vom Schwein 4,12,a,a1,j Nudeln a,a1,c Apfelmus 2	gedünstetes Fischfi- let d Kräutersoße 12,a,a1 Ofengemüse i Salzkartoffeln Apfelmus 2
	800 kcal, 3351 kJoule	793 kcal, 3337 kJoule	800 kcal, 3351 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat
Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (a5) Roggen und Roggenerzeugnisse; (a6) Gerste und Gersteerzeugnisse; (a7) Hafer und Hafererzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse; (k) Sesamsamen und -erzeugnisse



DRK Küche Güstrow

Tel.: 03843 / 27799829



Speiseplan vom 12.10.2026 - 18.10.2026

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
Samstag		Bauernomelett ^{1,2,16,g1,c,g} Tomatensalat Fruchtjoghurt ^{g1,g}	
		8706 kcal, 36458 kJoule	
Sonntag		Schweineschnitzel ^{a,a1} Rahmchampignon ^{1,2,g1,g} Spätzle ^{a,a1,c} Schokomousse ^{g1,g}	
		824 kcal, 3455 kJoule	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat
Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (a5) Roggen und Roggenerzeugnisse; (a6) Gerste und Gersteerzeugnisse; (a7) Hafer und Hafererzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse; (k) Sesamsamen und -erzeugnisse