



DRK Küche Güstrow

Tel.: 03843 / 27799829



Deutsches
Rotes
Kreuz

Speiseplan vom 30.11.2026 - 06.12.2026

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
Samstag		Makkaroni-Auflauf 1,2,16,a,a1,g1,c,g Rote Grütze mit Vanillesauce g1,g	
		1426 kcal, 5980 kJoule	
Sonntag		Rippenbraten "Mecklenburger Art" 1,2,l Backobstsoße 1,2 Rotkohl 2 Salzkartoffeln Erdbeerpudding 12,g1,g	
		2661 kcal, 11120 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; (a7) Hafer und Hafererzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (h7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (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



Speiseplan vom 30.11.2026 - 06.12.2026

Name, Vorname: _____

Tag	Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
Montag	Grießbrei ^{a,a1,g1,g} Kirschsuppe	Leberkäse ^{1,2,16} Bayrisch Kraut ^{1,2,g1,g} Salzkartoffeln Kompott	gebackener Hirten- käse ^{g1,g} Tomaten-Olivenra- gout Fladenbrot ^{a,a1} Kompott
	532 kcal, 2229 kJoule	395 kcal, 1637 kJoule	918 kcal, 3827 kJoule
Dienstag	Geschnetzeltes vom Schwein ^{12,a,a1} Möhrengemüse ^{12,a,a1} Reis Schokopudding ^{g1,g}	Sauerfleisch ^{1,2,16} Hausgemachte Re- moulade ^{2,4,12,g1,c,g,j} Bratkartoffeln ^{1,2} Schokopudding ^{g1,g}	gebackener Hirten- käse ^{g1,g} Tomaten-Olivenra- gout Fladenbrot ^{a,a1} Kompott
	603 kcal, 2521 kJoule	878 kcal, 3651 kJoule	918 kcal, 3827 kJoule
Mittwoch	Linseneintopf mit Kasselerfleisch ^{1,2,i} Apfel	Jägerschnitzel ^{1,16,a,a1} Porreegemüse ^{g1,g} Salzkartoffeln Apfel	gebackener Hirten- käse ^{g1,g} Tomaten-Olivenra- gout Fladenbrot ^{a,a1} Apfel
	639 kcal, 2691 kJoule	370 kcal, 1542 kJoule	913 kcal, 3804 kJoule
Donnerstag	Nudeln ^{a,a1,c} Bolognese ^{12,a,a1,i} Fruchtjoghurt ^{g1,g}	Grütwurst ^{1,2,3,16,a,a7,g1,c,g,h,h7,i,j} Sauerkraut ^{1,2,16} Erdäpfelstampf ^{g1,g} Fruchtjoghurt ^{g1,g}	gebackener Hirten- käse ^{g1,g} Tomaten-Olivenra- gout Fladenbrot ^{a,a1} Fruchtjoghurt ^{g1,g}
	726 kcal, 3050 kJoule	851 kcal, 3539 kJoule	974 kcal, 4062 kJoule
Freitag	Eierragout mit Erb- sen und Möhren ^{g1,c,g,j} Salzkartoffeln Vanillepudding ^{12,g1,g}	Fischfrikadelle ^{a,a1,g1,d,g} Kräutersoße ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Gurkensalat Vanillepudding ^{12,g1,g}	Eierragout mit Erb- sen und Möhren ^{g1,c,g,j} Salzkartoffeln Vanillepudding ^{12,g1,g}
	486 kcal, 2035 kJoule	341 kcal, 1433 kJoule	486 kcal, 2035 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; (a7) Hafer und Hafererzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (h7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse; (l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂ angegeben