

**Küche Güstrow**

Tel.: 03843 / 27799829

Speiseplan vom 01.04.2026 - 30.04.2026

Name, Vorname:

**Deutsches
Rotes
Kreuz**

Bitte abgeben bis:

Tag	Menü I	Menü II
01.04.	Linseneintopf mit Kasselerfleisch ^{1,2,i} Vanillemilch ^{12,g1,g}	Schweineschnitzel ^{a,a1} Kaisergemüse Salzkartoffeln Vanillemilch ^{12,g1,g}
	755 kcal, 3179 kJoule	426 kcal, 1791 kJoule
02.04.	Senfei ^{12,a,a1,c,j} Senfsoße ^{g1,g,j} Salzkartoffeln Möhrensalat Fruchtquark ^{g1,g}	Rauchwurst ^{1,2} Grünkohl ^{1,2,a,a1} Salzkartoffeln Fruchtquark ^{g1,g}
	895 kcal, 3726 kJoule	566 kcal, 2364 kJoule
03.04.		
04.04.		
05.04.		
06.04.		
07.04.	Kartoffelspalten Sour Creme ^{g1,g} Krautsalat ² Grießdessert ^{a,a1,g1,g}	Bratwurst ¹⁶ Bohnengemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Grießdessert ^{a,a1,g1,g}
	1542 kcal, 6445 kJoule	804 kcal, 3340 kJoule
08.04.	Nudeln ^{a,a1,c} Bolognese ^{12,a,a1,i} Fruchtojoghurt ^{g1,g}	Hühner-Herz-Ragout Gewürzgurke ^{1,4} Salzkartoffeln Fruchtojoghurt ^{g1,g}
	726 kcal, 3050 kJoule	335 kcal, 1412 kJoule
09.04.	Gemüseintopf ⁱ Geflügelwieners ^{1,2,3,16} Schokomilch ^{g1,g}	Jägerschnitzel ^{1,16,a,a1} Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Schokomilch ^{g1,g}
	358 kcal, 1505 kJoule	766 kcal, 3201 kJoule
10.04.	Seelachs Nuggets ^{a,a1,g1,d,g,j} Süß Saure Soße ^{12,a,a1} Kartoffel-Möhrenstampf ^{g1,g} Buttermilchdessert ^{g1,g}	Apfelmostbraten ⁱ Bratensoße ^{a,a1,g1,g} Salzkartoffeln Buttermilchdessert ^{g1,g}
	787 kcal, 3284 kJoule	433 kcal, 1814 kJoule
11.04.		
12.04.		
13.04.	Wurstgulasch ^{1,2,16,a,a1,i,j,S} Salzkartoffeln Apfel	Grütwurst ^{1,2,3,16,a,a7,g1,c,g,h,h7,i,j} Sauerkraut ^{1,2,16} Salzkartoffeln Apfel
	555 kcal, 2313 kJoule	647 kcal, 2687 kJoule
14.04.	Senfei ^{12,a,a1,c,j} Salzkartoffeln Rote Beete Salat ⁴ Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g}	Schaschlik Letscho Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g}
	654 kcal, 2735 kJoule	494 kcal, 2076 kJoule
15.04.	Kartoffelsuppe ^{1,2,i} Geflügelwieners ^{1,2,3,16} Vanillepudding ^{12,g1,g}	asiatischer Schweinebraten ^{a,a1,f} Wok-Gemüse-Nudelpfanne ^{12,a,a1,c,f} Vanillepudding ^{12,g1,g}
	422 kcal, 1759 kJoule	739 kcal, 3111 kJoule
16.04.	Grießbrei ^{a,a1,g1,g} Zimt und Zucker	Hackbraten ^{12,a,a1,c,j} Spargelgemüse ^{g1,g} Salzkartoffeln Birne
	570 kcal, 2389 kJoule	503 kcal, 2105 kJoule
17.04.	Fischfrikadellen ^{a,a1,g1,d,g} Kräutersoße ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Schokopudding ^{g1,g}	Jägerpfanne mit Pilzen ^{12,a,a1} Spätzle ^{a,a1,c} Schokopudding ^{g1,g}
	283 kcal, 1190 kJoule	813 kcal, 3413 kJoule
18.04.		
19.04.		
20.04.	Milchreis mit Zimt und Zucker ^{g1,g} Apfelmus ²	Hackgulasch ^{12,a,a1} Gewürzgurke ^{1,4} Salzkartoffeln Apfelmus ²
	714 kcal, 3007 kJoule	682 kcal, 2859 kJoule
21.04.	Nudeln ^{a,a1,c} Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel ^{1,2,6,16,i,j} Apfel	Cevapcici ^{a,a1,c,j} Tzaziki ^{g1,g} Tomatenreis Krautsalat ² Apfel
	514 kcal, 2160 kJoule	2045 kcal, 8597 kJoule
22.04.	Erbseneintopf ^{1,2,i} Schokopudding ^{g1,g}	Thai-Hähnchen-Curry ^{g1,g} Kokosreis Schokopudding ^{g1,g}

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat; (S) enthält Schwein
Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (a7) Hafer und Hafererzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (f) Soja und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (h7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse

**Küche Güstrow**

Tel.: 03843 / 27799829

Speiseplan vom 01.04.2026 - 30.04.2026

Name, Vorname: _____

**Deutsches
Rotes
Kreuz**

Bitte abgeben bis: _____

Tag	Menü I		Menü II	
	529 kcal, 2229 kJoule		875 kcal, 3653 kJoule	
23.04.	Schupfnudel-Gemüsepfanne ^{a,a1,c} Basilikumsoße ^{2,g1,g} Apfel		Königsberger Klopse ^{12,a,a1,c} Salzkartoffeln Rote Beete ⁴ Apfel	
	543 kcal, 2298 kJoule		714 kcal, 2964 kJoule	
24.04.	gedünstetes Seelachsfilet ^d Rahmspinat ^{a,a1} Salzkartoffeln Apfelsaft		Kräuterschweinebraten Bratensoße ^{a,a1,g1,g} Sommergemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Apfelsaft	
	379 kcal, 1596 kJoule		712 kcal, 2974 kJoule	
25.04.				
26.04.				
27.04.	Kartoffelsuppe ^{1,2,i} Wiener ^{1,2,16,i,j} Schokopudding ^{g1,g}		Bratwurst ¹⁶ Kohlrabi Gemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g}	
	438 kcal, 1828 kJoule		751 kcal, 3125 kJoule	
28.04.	Kartoffel-Hack-Auflauf ^{g1,c,g} Kiwi		Hähnchenschnitzel ^{a,a1} Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Kiwi	
	849 kcal, 3543 kJoule		447 kcal, 1860 kJoule	
29.04.	Tomaten-Gemüse-Ragout Reis Schokopudding ^{g1,g}		Gulasch vom Schwein ^{4,12,a,a1,j} Salzkartoffeln Schokopudding ^{g1,g}	
	427 kcal, 1800 kJoule		564 kcal, 2360 kJoule	
30.04.	Krautnudeln mit Jagdwurstwürfeln ^{1,2,16,a,a1,i,j} Vanillepudding ^{12,g1,g}		Zwiebelfleisch ^{g1,g} Zwiebelsoße Salzkartoffeln Vanillepudding ^{12,g1,g}	
	83 kcal, 351 kJoule		457 kcal, 1913 kJoule	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat; (S) enthält Schwein

Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (a7) Hafer und Hafererzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (f) Soja und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (h7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse