



Tag	Menü I	Menü II
01.02.		
02.02.	Hefeklöße a,a1,g1,c,g Kirschsuppe 405 kcal, 1718 kJoule	Bratwurst 16 Kohlrabi Gemüse 12,a,a1 Salzkartof-feln Banane 727 kcal, 3016 kJoule
03.02.	Bratreis mit Gemüse (Asiatisch) a,a1,f Grießdessert a,a1,g1,g 614 kcal, 2587 kJoule	Schweineschnitzel a,a1 Möhrengemüse in Rahm 12,a,a1 Salzkartoffeln Grießdessert a,a1,g1,g 725 kcal, 3022 kJoule
04.02.	Erbseneintopf 1,2,i Geflügelwiener 1,2,3,16 Schoko-pudding g1,g 656 kcal, 2754 kJoule	Knacker 1,2,16,g1,g,j Grünkohl 1,2,a,a1 Salzkartoffeln Schokopudding g1,g 633 kcal, 2650 kJoule
05.02.	Krautnuedeln mit Jagdwurstwürfeln 1,2,16,a,a1,i,j Ap-fel 4 kcal, 18 kJoule	Kesselgulasch 4,j Apfel 255 kcal, 1069 kJoule
06.02.	Fischwürfel d Dill Soße 12,a,a1,i Salzkartoffeln Gur-kensalat Fruchtjoghurt g1,g 516 kcal, 2155 kJoule	Schweinenackenbraten Meerrettichsoße 2,g1,g,l Wurzelgemüse 91,g,i Salzkartoffeln Fruchtjoghurt g1,g 515 kcal, 2150 kJoule
07.02.		
08.02.		
09.02.	Grüne Bohneneintopf mit Kasseler 1,2,i Erdbeer-fruchtmilch 12,g1,g 242 kcal, 1017 kJoule	Leberkäse 1,2,16 Bayrisch Kraut 1,2,g1,g Salzkartof-feln Erdbeerfruchtmilch 12,g1,g 503 kcal, 2096 kJoule
10.02.	Putengeschnetzeltes Erbsengemüse Reis Scho-kopudding g1,g 478 kcal, 2013 kJoule	Schw.Sülze 1,i Remoulade 2,4,12,g1,c,g,j Bratkartof-feln 1,2 Schokopudding g1,g 796 kcal, 3307 kJoule
11.02.	Nudeln a,a1,c Tomatensoße 12,a,a1 Fruchtjoghurt g1,g 637 kcal, 2671 kJoule	
12.02.	Gekochtes Ei c Spinat a,a1 Salzkartoffeln Apfel 319 kcal, 1335 kJoule	Rollmops 2,12,a,a1,d,j Kartoffelstampf g1,g Blattsalat Apfel 418 kcal, 1749 kJoule
13.02.	Eierkuchen a,a1,g1,c,g Apfelmus 2 481 kcal, 2029 kJoule	Schmorgurken 1,2,12,16,j Salzkartoffeln Apfelmus 2 314 kcal, 1331 kJoule
14.02.		
15.02.		
16.02.	Milchreis mit Zimt und Zucker g1,g Apfelmus 2 714 kcal, 3007 kJoule	Lungenwurst Steckrübengemüse 91,g Salzkartof-feln Apfelmus 2 434 kcal, 1816 kJoule
17.02.	Kartoffelspalten Kräuterquark 91,g Blattsalat Grieß-dessert a,a1,g1,g 568 kcal, 2368 kJoule	Schweineschnitzel a,a1 Mischgemüse 12,a,a1 Sal-zkartoffeln Grießdessert a,a1,g1,g 707 kcal, 2947 kJoule
18.02.	Gemüseeintopf i Geflügelwiener 1,2,3,16 Vanille-pudding 12,g1,g 325 kcal, 1362 kJoule	Gulasch vom Schwein 4,12,a,a1,j Gewürzgurke 1,4 Salzkartoffeln Vanillepudding 12,g1,g 567 kcal, 2375 kJoule
19.02.	Bolognese 12,a,a1,i Nudeln a,a1 Fruchtquark g1,g 765 kcal, 3213 kJoule	Vegetarischer Kartoffelauflauf 91,c,g,i Fruchtquark g1,g 335 kcal, 1397 kJoule
20.02.	Seelachs Nuggets a,a1,g1,d,g,j Kräutersoße 12,a,a1 Kartoffel-Möhrenstampf 91,g Buttermilchdessert g1,g 505 kcal, 2112 kJoule	Kräuterschweinebraten Bratensoße a,a1,g1,g Kai-sergemüse Salzkartoffeln Buttermilchdessert 91,g 581 kcal, 2433 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; (l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben



Küche Güstrow

Tel.: 03843 / 27799829

Speiseplan vom 01.02.2026 - 28.02.2026

Name, Vorname:

Deutsches
Rotes
Kreuz

Bitte abgeben bis:

Tag	Menü I	Menü II
21.02.		
22.02.		
23.02.	Wurstgulasch ^{1,2,16,a,a1,i,j,S} Salzkartoffeln Apfel 555 kcal, 2313 kJoule	Grützwurst ^{1,2,3,16,a,a7,g1,c,g,h,h7,i,j} Sauerkraut ^{1,2,16} Salzkartoffeln Apfel 647 kcal, 2687 kJoule
24.02.	Eierragout mit Erbsen und Möhren ^{g1,c,g,j} Salzkartoffeln Schokomilch ^{g1,g} 519 kcal, 2178 kJoule	Vegetarischer Nudelauflauf ^{a,a1,g1,g,i} Schokomilch ^{g1,g} 1073 kcal, 4516 kJoule
25.02.	Nudeln ^{a,a1,c} Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel ^{1,2,6,16,i,j} Vanillepudding ^{12,g1,g} 593 kcal, 2494 kJoule	Putenleber Apfel-Zwiebel Fett ^{2,12} Kartoffelstampf ^{g1,g} Vanillepudding ^{12,g1,g} 643 kcal, 2697 kJoule
26.02.	Grießbrei ^{a,a1,g1,g} zimtige Pflaumensoße 778 kcal, 3269 kJoule	Hackbraten ^{12,a,a1,c,j} Bohnengemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Birne 740 kcal, 3085 kJoule
27.02.	Jägerschnitzel ^{1,16,a,a1} Möhren-Kohlrabigemüse ^{g1,g} Salzkartoffeln Fruchtjoghurt ^{g1,g} 626 kcal, 2607 kJoule	Brathering ^{3,a,a1,c,d,j} Kartoffelstampf ^{g1,g} Blattsalat Fruchtjoghurt ^{g1,g} 501 kcal, 2096 kJoule
28.02.		

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; (l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben