

**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	
01.02.				
02.02.	Hefeklöße <sup>a,a1,g1,c,g</sup> Kirschsuppe		Bratwurst <sup>16</sup> Kohlrabi Gemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Banane	
	405 kcal, 1718 kJoule		727 kcal, 3016 kJoule	
03.02.	Bratreis mit Gemüse (Asiatisch) <sup>a,a1,f</sup> Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup>		Schweineschnitzel <sup>a,a1</sup> Möhrengemüse in Rahm <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup>	
	614 kcal, 2587 kJoule		725 kcal, 3022 kJoule	
04.02.	Erbseneintopf <sup>1,2,i</sup> Geflügelwiener <sup>1,2,3,16</sup> Schokopudding <sup>g1,g</sup>		Knacker <sup>1,2,16,g1,g,i</sup> Grünkohl <sup>1,2,a,a1</sup> Salzkartoffeln Schokopudding <sup>g1,g</sup>	
	656 kcal, 2754 kJoule		633 kcal, 2650 kJoule	
05.02.	Krautnudeln mit Jagdwurstwürfeln <sup>1,2,16,a,a1,i,j</sup> Apfel		Kesselgulasch <sup>4,j</sup> Apfel	
	4 kcal, 18 kJoule		255 kcal, 1069 kJoule	
06.02.	Fischwürfel <sup>d</sup> Dill Soße <sup>12,a,a1,i</sup> Salzkartoffeln Gurkensalat Fruchtojoghurt <sup>g1,g</sup>		Schweinenackenbraten Meerrettichsoße <sup>2,g1,g,i</sup> Wurzelgemüse <sup>g1,g,i</sup> Salzkartoffeln Fruchtojoghurt <sup>g1,g</sup>	
	516 kcal, 2155 kJoule		515 kcal, 2150 kJoule	
07.02.				
08.02.				
09.02.	Grüne Bohneneintopf mit Kasseler <sup>1,2,i</sup> Erdbeerfruchtmilch <sup>12,g1,g</sup>		Leberkäse <sup>1,2,16</sup> Bayrisch Kraut <sup>1,2,g1,g</sup> Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch <sup>12,g1,g</sup>	
	242 kcal, 1017 kJoule		503 kcal, 2096 kJoule	
10.02.	Putengeschnetzeltes Erbsengemüse Reis Schokopudding <sup>g1,g</sup>		Schw.Sülze <sup>1,i</sup> Remoulade <sup>2,4,12,g1,c,g,i</sup> Bratkartoffeln <sup>1,2</sup> Schokopudding <sup>g1,g</sup>	
	478 kcal, 2013 kJoule		796 kcal, 3307 kJoule	
11.02.	Nudeln <sup>a,a1,c</sup> Tomatensoße <sup>12,a,a1</sup> Fruchtojoghurt <sup>g1,g</sup>			
	637 kcal, 2671 kJoule			
12.02.	Gekochtes Ei <sup>c</sup> Spinat <sup>a,a1</sup> Salzkartoffeln Apfel		Rollmops <sup>2,12,a,a1,d,j</sup> Kartoffelstampf <sup>g1,g</sup> Blattsalat Apfel	
	319 kcal, 1335 kJoule		418 kcal, 1749 kJoule	
13.02.	Eierkuchen <sup>a,a1,g1,c,g</sup> Apfelmus <sup>2</sup>		Schmorgurken <sup>1,2,12,16,j</sup> Salzkartoffeln Apfelmus <sup>2</sup>	
	481 kcal, 2029 kJoule		314 kcal, 1331 kJoule	
14.02.				
15.02.				
16.02.	Milchreis mit Zimt und Zucker <sup>g1,g</sup> Apfelmus <sup>2</sup>		Lungenwurst Steckerrübgemüse <sup>g1,g</sup> Salzkartoffeln Apfelmus <sup>2</sup>	
	714 kcal, 3007 kJoule		434 kcal, 1816 kJoule	
17.02.	Kartoffelspalten Kräuterquark <sup>g1,g</sup> Blattsalat Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup>		Schweineschnitzel <sup>a,a1</sup> Mischgemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup>	
	568 kcal, 2368 kJoule		707 kcal, 2947 kJoule	
18.02.	Gemüseeeintopf <sup>i</sup> Geflügelwiener <sup>1,2,3,16</sup> Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup>		Gulasch vom Schwein <sup>4,12,a,a1,j</sup> Gewürzgurke <sup>1,4</sup> Salzkartoffeln Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup>	
	325 kcal, 1362 kJoule		567 kcal, 2375 kJoule	
19.02.	Bolognese <sup>12,a,a1,i</sup> Nudeln <sup>a,a1</sup> Fruchtquark <sup>g1,g</sup>		Vegetarischer Kartoffelaufbau <sup>g1,c,g,i</sup> Fruchtquark <sup>g1,g</sup>	
	765 kcal, 3213 kJoule		335 kcal, 1397 kJoule	
20.02.	Seelachs Nuggets <sup>a,a1,g1,d,g,j</sup> Kräutersoße <sup>12,a,a1</sup> Kartoffel-Möhrenstampf <sup>g1,g</sup> Buttermilchdessert <sup>g1,g</sup>		Kräuterschweinebraten Bratensoße <sup>a,a1,g1,g</sup> Kaisergemüse Salzkartoffeln Buttermilchdessert <sup>g1,g</sup>	
	505 kcal, 2112 kJoule		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 10mg/l, als SO<sub>2</sub> 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 <sup>1,2,16,a,a1,i,j,S</sup> Salzkartoffeln Apfel		Grütwurst <sup>1,2,3,16,a,a7,g1,c,g,h,h7,i,j</sup> Sauerkraut <sup>1,2,16</sup> Salzkartoffeln Apfel	
	555 kcal, 2313 kJoule		647 kcal, 2687 kJoule	
24.02.	Eierragout mit Erbsen und Möhren <sup>g1,c,g,i</sup> Salzkartoffeln Schokomilch <sup>g1,g</sup>		Vegetarischer Nudelaufbau <sup>a,a1,g1,g,i</sup> Schokomilch <sup>g1,g</sup>	
	519 kcal, 2178 kJoule		1073 kcal, 4516 kJoule	
25.02.	Nudeln <sup>a,a1,c</sup> Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel <sup>1,2,6,16,i,j</sup> Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup>		Putenleber Apfel-Zwiebel Fett <sup>2,12</sup> Kartoffelstampf <sup>g1,g</sup> Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup>	
	593 kcal, 2494 kJoule		643 kcal, 2697 kJoule	
26.02.	Grießbrei <sup>a,a1,g1,g</sup> zimtige Pflaumensoße		Hackbraten <sup>12,a,a1,c,i</sup> Bohnengemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Birne	
	778 kcal, 3269 kJoule		740 kcal, 3085 kJoule	
27.02.	Jägerschnitzel <sup>1,16,a,a1</sup> Möhren-Kohlrabigemüse <sup>g1,g</sup> Salzkartoffeln Fruchtjoghurt <sup>g1,g</sup>		Brathering <sup>3,a,a1,c,d,i</sup> Kartoffelstampf <sup>g1,g</sup> Blattsalat Fruchtjoghurt <sup>g1,g</sup>	
	626 kcal, 2607 kJoule		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