

**Küche Güstrow**

Tel.: 03843 / 27799829

Speiseplan vom 01.01.2026 - 31.01.2026

Name, Vorname:

**Deutsches  
Rotes  
Kreuz**

Bitte abgeben bis:

Tag	Menü I	Menü II
01.01.		
02.01.		Bechamelkartoffeln <sup>12,a,a1,g1,g</sup> Bockwurst <sup>1,2,16</sup> Buttermilchdessert <sup>g1,g</sup> 902 kcal, 3752 kJoule
03.01.		
04.01.		
05.01.	Hackgulasch <sup>12,a,a1</sup> Gewürzgurke <sup>1,4</sup> Salzkartoffeln Apfel 542 kcal, 2263 kJoule	Grütwurst <sup>1,2,3,16,a,a7,g1,c,g,h,h7,i,j</sup> Sauerkraut <sup>1,2,16</sup> Salzkartoffeln Apfel 647 kcal, 2687 kJoule
06.01.	Senfei <sup>12,a,a1,c,j</sup> Salzkartoffeln Möhrensalat Schokomilch <sup>g1,g</sup> 779 kcal, 3253 kJoule	Pilz-Stroganoff <sup>4,g1,g,j</sup> Kartoffelrösti Schokopudding <sup>g1,g</sup> 538 kcal, 2244 kJoule
07.01.	Hühnereintopf mit Nudeln <sup>a,a1,c,i</sup> Götterspeise <sup>12</sup> 591 kcal, 2494 kJoule	paniertes Kasselersteak <sup>1,2,a,a1,c</sup> Bohnengemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Götterspeise <sup>12</sup> 652 kcal, 2716 kJoule
08.01.	Gemüsereis <sup>i</sup> Basilikumsoße <sup>2,g1,g</sup> Fruchtjoghurt <sup>g1,g</sup> 284 kcal, 1197 kJoule	Schweine Cord on Bleu <sup>1,2,a,a1,g1,g</sup> Rosenkohl Salzkartoffeln Fruchtjoghurt <sup>g1,g</sup> 391 kcal, 1645 kJoule
09.01.	Nudeln <sup>a,a1,c</sup> Tomatensoße <sup>12,a,a1</sup> Zitronen-Joghurt <sup>g1,g</sup> 724 kcal, 3032 kJoule	Seelachs Backfisch <sup>a,a1,d</sup> Meerrettichsoße <sup>2,g1,g,l</sup> Kartoffel-Möhrenstampf <sup>g1,g</sup> Zitronen-Joghurt <sup>g1,g</sup> 525 kcal, 2194 kJoule
10.01.		
11.01.		
12.01.	Milchreis mit Zimt und Zucker <sup>g1,g</sup> Apfelmus <sup>2</sup> 714 kcal, 3007 kJoule	Knacker <sup>1,2,16,g1,g,j</sup> Rahmwirsing <sup>g1,g</sup> Salzkartoffeln Apfelmus <sup>2</sup> 725 kcal, 3034 kJoule
13.01.	Asiatischer Kürbiseintopf <sup>g1,g</sup> Geflügelwiener <sup>1,2,3,16</sup> Fruchtquark <sup>g1,g</sup> 572 kcal, 2372 kJoule	Gulasch <sup>4,12,a,a1,j</sup> Nudeln <sup>a,a1,c</sup> Fruchtquark <sup>g1,g</sup> 814 kcal, 3418 kJoule
14.01.	Gnocchi in Salbei-Butter mit Parmesan <sup>2,g1,g,l</sup> Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup> 1006 kcal, 4199 kJoule	Hackbraten <sup>12,a,a1,c,j</sup> Bohnengemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup> 777 kcal, 3246 kJoule
15.01.	Hot Dog <sup>1,2,12,16,a,a1,i,j</sup> Apfel 416 kcal, 1736 kJoule	Jägerschnitzel <sup>1,16,a,a1</sup> Mischgemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Apfel 655 kcal, 2725 kJoule
16.01.	Eierragout <sup>12,a,a1,c</sup> Salzkartoffeln Kompott 421 kcal, 1756 kJoule	Fischfrikadellen <sup>a,a1,g1,d,g</sup> Möhrengemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Kompott 548 kcal, 2284 kJoule
17.01.		
18.01.		
19.01.	Kartoffelsuppe <sup>1,2,i</sup> Geflügelwiener <sup>1,2,3,16</sup> Kiwi 375 kcal, 1560 kJoule	marinierte Nackensteak Letscho Salzkartoffeln Kiwi 437 kcal, 1832 kJoule
20.01.	Eierkuchen <sup>a,a1,g1,c,g</sup> Apfelmus <sup>2</sup> 481 kcal, 2029 kJoule	Hähnchenschnitzel <sup>a,a1</sup> Mischgemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Apfelmus <sup>2</sup> 555 kcal, 2321 kJoule
21.01.	gebratener Fleischkäse <sup>1,2,16</sup> Kartoffelsalat <sup>4,12,a,a1,c,j</sup> Schokopudding <sup>g1,g</sup> 16020 kcal, 66670 kJoule	Putengeschnetzeltes Möhrengemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Schokopudding <sup>g1,g</sup> 676 kcal, 2817 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (14) gewachst; (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 SO<sub>2</sub> angegeben

**Küche Güstrow**

Tel.: 03843 / 27799829

Speiseplan vom 01.01.2026 - 31.01.2026

Name, Vorname:

**Deutsches  
Rotes  
Kreuz**

Bitte abgeben bis:

Tag	Menü I	Menü II
22.01.	Nudeln <sup>a,a1,c</sup> Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel 1,2,6,16,i,j Banane	Geflügel Frikadelle <sup>a,a1,c</sup> Grüne Pfefferrahmsoße <sup>g1,g,l</sup> Salzkartoffeln Banane
	694 kcal, 2909 kJoule	2631 kcal, 10969 kJoule
23.01.	Kochfisch in Kapernsoße <sup>g1,d,g</sup> Salzkartoffeln Bananenmilch <sup>12,g1,g</sup>	Geflügelleber Zwiebelsoße Himmel und Erde <sup>2</sup> Bananenmilch <sup>12,g1,g</sup>
	399 kcal, 1678 kJoule	295 kcal, 1251 kJoule
24.01.		
25.01.		
26.01.	Grießbrei <sup>a,a1,g1,g</sup> zimtige Pflaumensoße	Hühnerfrikassee <sup>2,12,a,a1,i</sup> Reis Apfelmus <sup>2</sup>
	778 kcal, 3269 kJoule	702 kcal, 2952 kJoule
27.01.	Paprika-Hackpfanne Salzkartoffeln Fruchtojoghurt <sup>g1,g</sup>	Sauerkfleisch <sup>1,2,16</sup> Hausgemachte Remoulade <sup>2,4,12,g1,c,g,j</sup> Bratkartoffeln <sup>1,2</sup> Fruchtojoghurt <sup>g1,g</sup>
	466 kcal, 1958 kJoule	858 kcal, 3570 kJoule
28.01.	Kohlrabi-Möhren Eintopf Geflügelwiener <sup>1,2,3,16</sup> Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup>	Geschnetzeltes vom Schwein <sup>12,a,a1</sup> Champignon Reis Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup>
	390 kcal, 1629 kJoule	416 kcal, 1755 kJoule
29.01.	Bockwurst <sup>1,2,16</sup> Bechamelkartoffeln <sup>12,a,a1,g1,g</sup> Mandarine <sup>14</sup>	Bratklops <sup>a,a1,c</sup> Mischgemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Mandarine <sup>14</sup>
	808 kcal, 3353 kJoule	647 kcal, 2696 kJoule
30.01.	Nudeln <sup>a,a1,c</sup> Pikante Tomatensoße Buttermilch- dessert <sup>g1,g</sup>	Seelachs Backfisch <sup>a,a1,d</sup> Kräutersoße <sup>12,a,a1</sup> Salz- kartoffeln Buttermilchdessert <sup>g1,g</sup>
	504 kcal, 2131 kJoule	581 kcal, 2434 kJoule
31.01.		

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (14) gewachst; (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