



Tag	Menü I	Menü II
01.06.	Ackergemüse Eintopf ⁱ Apfel 90 kcal, 377 kJoule	Wurstgulasch ^{1,2,16,a,a1,i,j,S} Nudeln ^{a,a1,c} Apfel 724 kcal, 3033 kJoule
	02.06.	Senfei ^{12,a,a1,c,j} Salzkartoffeln Möhrensalat Scho- kopudding ^{g1,g} 748 kcal, 3116 kJoule
03.06.	Brühreis mit Hühnerfleisch ⁱ Götterspeise ¹² 319 kcal, 1342 kJoule	Schweinebraten ^{12,i} Meerrettichsoße ^{2,g1,g,l} Salz- kartoffeln Götterspeise ¹² 422 kcal, 1768 kJoule
	04.06.	Hefeklöße ^{a,a1,g1,c,g} Heidelbeerensoße 408 kcal, 1727 kJoule
05.06.	Kochfisch in Kapernsoße ^{g1,d,g} Salzkartoffeln Fruchtjoghurt ^{g1,g} 351 kcal, 1469 kJoule	Jägerpfanne mit Pilzen ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Fruchtjoghurt ^{g1,g} 532 kcal, 2225 kJoule
	06.06.	
07.06.		
08.06.	Milchreis mit Zimt und Zucker ^{g1,g} Apfelmus ² 714 kcal, 3007 kJoule	Schmorgurke mit Schweinehackfleisch ^{1,2,16} Salz- kartoffeln Apfelmus ² 390 kcal, 1641 kJoule
	09.06.	Gemüse-Curry Wildreis Fruchtjoghurt ^{g1,g} 562 kcal, 2372 kJoule
10.06.	Erbseneintopf ^{1,2,i} Geflügelwieners ^{1,2,3,16} Schoko- pudung ^{g1,g} 656 kcal, 2754 kJoule	Jägerschnitzel ^{1,16,a,a1} Porreegemüse ^{g1,g} Salzkar- toffeln Schokopudding ^{g1,g} 450 kcal, 1881 kJoule
	11.06.	Labskaus mit Ei ^{2,4,c} Gewürzgurke ^{1,4} Apfel 379 kcal, 1589 kJoule
12.06.	Nudeln ^{a,a1,c} Tomatensoße ^{12,a,a1} Vanillepudding ^{12,g1,g} 654 kcal, 2746 kJoule	Sahnematjes ^{1,g1,d,g} Pellkartoffeln Blattsalat Vanil- lepudding ^{12,g1,g} 617 kcal, 2582 kJoule
	13.06.	
14.06.		
15.06.	Gemüseintopf ⁱ Schokopudding ^{g1,g} 200 kcal, 843 kJoule	Bratwurst ¹⁶ Bohnengemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Schokopudding ^{g1,g} 780 kcal, 3241 kJoule
	16.06.	Chili Con Carne ^{12,a,a1,S} Reis Apfel 619 kcal, 2592 kJoule
17.06.	Kartoffelsuppe ^{1,2,i} Wiener ^{1,2,16,i,j} Stracciatella-Jo- gurt ^{g1,g} 451 kcal, 1880 kJoule	Sauerfleisch ^{1,2,16} Hausgemachte Remoulade ^{2,4,12,g1,c,g,i} Bratkartoffeln ^{1,2} Stracciatella-Jogurt ^{g1,g} 890 kcal, 3703 kJoule
	18.06.	Apfel-Zimt-Schupfnudeln ^{2,a,a1,g1,c,g} Vanillesoße ^{12,g1,g} 660 kcal, 2785 kJoule
19.06.	Nudeln ^{a,a1,c} Tomatensoße ^{12,a,a1} Fruchtquark ^{g1,g} 681 kcal, 2854 kJoule	Brathering ^{3,a,a1,c,d,j} Kartoffelstampf ^{g1,g} Krautsalat ² Fruchtquark ^{g1,g} 1611 kcal, 6738 kJoule
	20.06.	
21.06.		

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; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (f) Soja und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse; (l) Schwefeldioxid und Sul-
fide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben

**Küche Güstrow**

Tel.: 03843 / 27799829

Speiseplan vom 01.06.2026 - 30.06.2026

Name, Vorname:



Bitte abgeben bis:

Tag	Menü I	Menü II
22.06.	Eierkuchen ^{a,a1,g1,c,g} Apfelmus ²	Hühnerfrikassee ^{2,12,a,a1,i} Salzkartoffeln Apfelmus ²
	478 kcal, 2017 kJoule	618 kcal, 2591 kJoule
23.06.	Hühnereintopf mit Nudeln ^{a,a1,c,i} Fruchtojoghurt ^{g1,g}	Paprika-Hackpfanne Salzkartoffeln Fruchtojoghurt ^{g1,g}
	571 kcal, 2411 kJoule	466 kcal, 1958 kJoule
24.06.	Soljanka ^{1,2,4,6,16} Brötchen ^{a,a1} Vanillepudding ^{12,g1,g}	Putengeschnitzeltes Möhrengemüse ^{12,a,a1} Reis Vanillepudding ^{12,g1,g}
	451 kcal, 1906 kJoule	758 kcal, 3172 kJoule
25.06.	Bratreis mit Gemüse (Asiatisch) ^{a,a1,f} Bananenmilch ^{12,g1,g}	Bratklops ^{a,a1,c} Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Bananenmilch ^{12,g1,g}
	618 kcal, 2617 kJoule	721 kcal, 3013 kJoule
26.06.	gedünstetes Fischfilet ^d Meerrettichsoße ^{2,g1,g,l} Salzkartoffeln Gurkensalat Buttermilchdessert ^{g1,g}	Hähnchenkeule Hähnchensoße ^{2,12,a,a1,i} Ingwer-Orangen-Möhren ^{g1,g} Salzkartoffeln Buttermilchdessert ^{g1,g}
	411 kcal, 1724 kJoule	979 kcal, 4089 kJoule
27.06.		
28.06.		
29.06.	Hefeklöße ^{a,a1,g1,c,g} Kirschsuppe	Hackgulasch ^{12,a,a1} Gewürzgurke ^{1,4} Salzkartoffeln Banane
	405 kcal, 1718 kJoule	631 kcal, 2636 kJoule
30.06.	Makkaroni-Auflauf ^{1,2,16,a,a1,g1,c,g} Grießdessert ^{a,a1,g1,g}	Schweineschnitzel ^{a,a1} Blumenkohlgemüse ^{g1,g} Salzkartoffeln Grießdessert ^{a,a1,g1,g}
	1436 kcal, 6013 kJoule	461 kcal, 1929 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; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (f) Soja und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (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