



Tag	Menü I	Menü II
01.08.	Minestrone (Italienischer Gemüseintopf) Fruchtquark ^{g1,g}	Gulasch vom Schwein ^{4,12,a,a1,j} Salzkartoffeln Kürbiskompott Fruchtquark ^{g1,g}
	443 kcal, 1846 kJoule	619 kcal, 2588 kJoule
02.08.		
03.08.		
04.08.	Milchreis mit Fruchtsoße ^{12,g1,c,g}	Geschnetzeltes vom Schwein ^{12,a,a1} Möhrengemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Apfel
	134 kcal, 568 kJoule	818 kcal, 3398 kJoule
05.08.	Pellkartoffeln Kräuterquark ^{g1,g} Blattsalat Grießdessert ^{a,a1,g1,g}	Schweineschnitzel ^{a,a1} Blumenkohlgemüse ^{g1,g} Salzkartoffeln Grießdessert ^{a,a1,g1,g}
	522 kcal, 2182 kJoule	461 kcal, 1929 kJoule
06.08.	Kartoffelsuppe ^{1,2,i} Geflügelwiener ^{1,2,3,16} Schokopudding ^{g1,g}	Kräuterschweinebraten Ratatouille Klöße Schokopudding ^{g1,g}
	424 kcal, 1765 kJoule	1435 kcal, 6070 kJoule
07.08.	Bolognese ^{12,a,a1,i} Nudeln ^{a,a1} Fruchtquark ^{g1,g}	Vegetarischer Kartoffelauflauf ^{g1,c,g,i} Fruchtquark ^{g1,g}
	765 kcal, 3213 kJoule	335 kcal, 1397 kJoule
08.08.	Bechamelkartoffeln ^{12,a,a1,g1,g} Bockwurst ^{1,2,16} Buttermilchdessert ^{g1,g}	Fischfrikadellen ^{a,a1,g1,d,g} Kräutersoße ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Gurkensalat Buttermilchdessert ^{g1,g}
	902 kcal, 3752 kJoule	590 kcal, 2471 kJoule
09.08.		
10.08.		
11.08.	Wurstgulasch ^{1,2,16,a,a1,i,j,S} Nudeln ^{a,a1,c} Apfel	Grütwurst ^{1,2,3,16,a,a7,g1,c,g,h,h7,i,j} Sauerkraut ^{1,2,16} Erdäpfelstampf ^{g1,g} Apfel
	724 kcal, 3033 kJoule	790 kcal, 3281 kJoule
12.08.	Eierragout mit Gemüse ^{g1,c,g,j} Salzkartoffeln Schokomilch ^{g1,g}	Leberkäse ^{1,2,16} Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Schokomilch ^{g1,g}
	519 kcal, 2178 kJoule	825 kcal, 3432 kJoule
13.08.	Gemüseintopf ⁱ Geflügelwiener ^{1,2,3,16} Vanillepudding ^{12,g1,g}	Bauernroulade ^{1,2,4,a,a1,c} Bohnengemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Vanillepudding ^{12,g1,g}
	325 kcal, 1362 kJoule	727 kcal, 3030 kJoule
14.08.	Pellkartoffeln Kräuterquark ^{g1,g} Krautsalat ² Birne	Jägerschnitzel ^{1,16,a,a1} Kohlrabi Gemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Birne
	1524 kcal, 6376 kJoule	636 kcal, 2648 kJoule
15.08.	Seelachs Backfisch ^{a,a1,d} Süß Saure Soße ^{12,a,a1} Kartoffel-Möhrenstampf ^{g1,g} Stracciatellaquark ^{g1,g}	Jägerpfanne mit Pilzen ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Stracciatellaquark ^{g1,g}
	694 kcal, 2892 kJoule	564 kcal, 2357 kJoule
16.08.		
17.08.		
18.08.	Hefeklöße ^{a,a1,g1,c,g} Kirschsuppe	Senfei ^{12,a,a1,c,j} Salzkartoffeln Rote Beete ⁴ Apfel
	405 kcal, 1718 kJoule	530 kcal, 2208 kJoule
19.08.	Erbseintopf ^{1,2,i} Geflügelwiener ^{1,2,3,16} Bananenmilch ^{12,g1,g}	Gulasch ^{4,12,a,a1,j} Nudeln ^{a,a1,c} Bananenmilch ^{12,g1,g}
	685 kcal, 2883 kJoule	819 kcal, 3444 kJoule
20.08.	Nudeln ^{a,a1,c} Pikante Tomatensoße Fruchtjoghurt ^{g1,g}	Knacker ^{1,2,16,g1,g,j} Rahmwirsing ^{g1,g} Salzkartoffeln Fruchtjoghurt ^{g1,g}
	434 kcal, 1838 kJoule	646 kcal, 2696 kJoule
21.08.	Kartoffelspalten Sour Creme ^{g1,g} Rote Beete ⁴ Apfel	Königsberger Klopse ^{12,a,a1,c} Salzkartoffeln Rote Beete ⁴ Apfel
	389 kcal, 1617 kJoule	714 kcal, 2964 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit 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; (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 01.08.2025 - 31.08.2025

Name, Vorname:



Bitte abgeben bis:

Tag	Menü I	Menü II
22.08.	Fischwürfel in Dillsoße ^{12,a,a1,d,i} Möhrengemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Schokopudding ^{g1,g}	Geschnetzeltes vom Schwein ^{12,a,a1} Erbsengemüse Salzkartoffeln Schokopudding ^{g1,g}
	733 kcal, 3050 kJoule	233 kcal, 976 kJoule
23.08.		
24.08.		
25.08.	Mexikanischer Bohneneintopf Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g}	Bratklops ^{a,a1,c} Kohlrabi Gemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g}
	293 kcal, 1238 kJoule	665 kcal, 2777 kJoule
26.08.	Vegetarischer Nudelauflauf ^{a,a1,g1,g,i} Kiwi	Hähnchenschnitzel ^{a,a1} Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Kiwi
	994 kcal, 4174 kJoule	447 kcal, 1860 kJoule
27.08.	Perlgraupensuppe ^{a,a1,i} Schokopudding ^{g1,g}	Hackgulasch ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Gewürzgurke ^{1,4} Schokopudding ^{g1,g}
	464 kcal, 1962 kJoule	622 kcal, 2602 kJoule
28.08.	Krautnudeln mit Jagdwurstwürfeln ^{1,2,16,a,a1,i,j} Götterspeise ¹²	Zwiebelfleisch ^{g1,g} Zwiebelsoße Salzkartoffeln Götterspeise ¹²
	85 kcal, 360 kJoule	459 kcal, 1921 kJoule
29.08.	Kartoffelsalat ^{4,12,a,a1,c,j} Geflügelwiener ^{1,2,3,16} Fruchtquark ^{g1,g}	Fischstäbchen ^{a,a1,d} Möhrengemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Fruchtquark ^{g1,g}
	15843 kcal, 65938 kJoule	702 kcal, 2927 kJoule
30.08.		
31.08.		

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit 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; (g) Milch und -erzeugnisse; (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (h7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse