



Tag	Menü I	Menü II
01.12.	Steckrübeneintopf ^{1,2,i} Fleischeinlage ^{1,2} Apfel 361 kcal, 1517 kJoule	Bratwurst ¹⁶ Rosenkohl Salzkartoffeln Apfel 417 kcal, 1735 kJoule
02.12.	Nudeln ^{a,a1,c} Tomatensoße ^{12,a,a1} Schokopudding ^{g1,g} 656 kcal, 2752 kJoule	Knacker ^{1,2,16,g1,g,j} Grünkohl ^{1,2,a,a1} Salzkartoffeln Schokopudding ^{g1,g} 633 kcal, 2650 kJoule
03.12.	Grießbrei ^{a,a1,g1,g} zimtige Pflaumensoße 778 kcal, 3269 kJoule	Jägerschnitzel ^{1,16,a,a1} Porreegemüse ^{g1,g} Salzkartoffeln Fruchtquark ^{g1,g} 475 kcal, 1983 kJoule
04.12.	Champignon-Pfanne Tzaziki ^{g1,g} Brötchen ^{a,a1} Clementine ¹⁴ 517 kcal, 2155 kJoule	Hackschmorkohl Salzkartoffeln Banane 547 kcal, 2285 kJoule
05.12.	Fischfrikadellen ^{a,a1,g1,d,g} Möhrengemüse in Rahm ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Vanillepudding ^{12,g1,g} 621 kcal, 2594 kJoule	Pulled Pork ^{1,2} Kartoffelspalten Cole Slaw Salat ^{2,g1,c,g,j} Vanillepudding ^{12,g1,g} 556 kcal, 2338 kJoule
06.12.		
07.12.		
08.12.	Eierkuchen ^{a,a1,g1,c,g} Apfelmus ² 478 kcal, 2017 kJoule	Hühnerfrikassee ^{2,12,a,a1,i} Reis Apfelmus ² 702 kcal, 2952 kJoule
09.12.	Hackgulasch ^{12,a,a1} Gewürzgurke ^{1,4} Salzkartoffeln Apfel 542 kcal, 2263 kJoule	Eisbein ^{1,2} Sauerkraut ^{1,2,16} Erbsenpüree Apfel 610 kcal, 2541 kJoule
10.12.	Putengeschnetzeltes Salzkartoffeln Vanillepudding ^{12,g1,g} 331 kcal, 1390 kJoule	Lungenwurst Pfeffernussoße Salzkartoffeln Vanillepudding ^{12,g1,g} 174 kcal, 733 kJoule
11.12.	Nudeln ^{a,a1,c} Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel ^{1,2,6,16,i,j} Fruchtjoghurt ^{g1,g} 575 kcal, 2419 kJoule	Putenleber Zwiebelsoße Himmel und Erde ² Fruchtjoghurt ^{g1,g} 187 kcal, 801 kJoule
12.12.	Borschtsch ^{1,2,4,i} Buttermilchdessert ^{g1,g} 367 kcal, 1538 kJoule	Seelachs Backfisch ^{a,a1,d} Süß Saure Soße ^{12,a,a1} Kartoffel-Möhrenstampf ^{g1,g} Buttermilchdessert ^{g1,g} 731 kcal, 3052 kJoule
13.12.		
14.12.		
15.12.	Hefeklöße ^{a,a1,g1,c,g} Kirschsuppe 405 kcal, 1718 kJoule	Szegediner Gulasch ^{1,2,16,g1,g} Salzkartoffeln Rote Grütze ^{12,g1,g} 595 kcal, 2485 kJoule
16.12.	Käse-Lauchsuppe mit Hack ^{g1,g} Grießdessert ^{a,a1,g1,g} 433 kcal, 1806 kJoule	Schweineschnitzel ^{a,a1} Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Grießdessert ^{a,a1,g1,g} 707 kcal, 2947 kJoule
17.12.	Hühnereintopf mit Nudeln ^{a,a1,c,i} Fruchtquark ^{g1,g} 616 kcal, 2594 kJoule	Schweinesteak Bratensoße ^{a,a1,g1,g} Apfel-Backpflaumenring ^{1,2} Sellerie-Kartoffelstampf ^{g1,g,j} Fruchtquark ^{g1,g} 638 kcal, 2662 kJoule
18.12.	Nudeln ^{a,a1,c} Pikante Tomatensoße geriebener Käse ⁹ Apfelsaft 642 kcal, 2704 kJoule	Kesselgulasch ^{4,j} Apfelsaft 338 kcal, 1423 kJoule
19.12.	Fischwürfel ^d Dill Soße ^{12,a,a1,i} Salzkartoffeln Kirschjoghurt ^{g1,g} 489 kcal, 2047 kJoule	Krustenbraten ^{1,2} Bratensoße ^{a,a1,g1,g} Sauerkraut ^{1,2,16} Klöße Kirschjoghurt ^{g1,g} 1494 kcal, 6315 kJoule
20.12.		
21.12.		

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (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; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse

**Küche Güstrow**

Tel.: 03843 / 27799829

Speiseplan vom 01.12.2025 - 31.12.2025

Name, Vorname:

**Deutsches
Rotes
Kreuz**

Bitte abgeben bis:

Tag	Menü I	Menü II
22.12.	Milchreis mit Zimt und Zucker ^{g1,g} Apfelmus ² 714 kcal, 3007 kJoule	Leberkäse ^{1,2,16} Bayrisch Kraut ^{1,2,g1,g} Salzkartoffeln Fruchtjoghurt ^{g1,g} 450 kcal, 1872 kJoule
23.12.	Putengeschnetzeltes Reis Schokopudding ^{g1,g} 419 kcal, 1767 kJoule	Sauerfleisch ^{1,2,16} Remoulade ^{2,4,12,g1,c,g,j} Bratkartoffeln ^{1,2} Schokopudding ^{g1,g} 878 kcal, 3651 kJoule
24.12.		
25.12.		
26.12.		
27.12.		
28.12.		
29.12.		Schweinegulasch mit Wald und Wiesenpilzen Nudeln ^{a,a1} Apfel 253 kcal, 1075 kJoule
30.12.		Bauernroulade ^{1,2,4,a,a1,c} Rahmwirsing ^{g1,g} Salzkartoffeln Grießdessert ^{a,a1,g1,g} 607 kcal, 2525 kJoule
31.12.		

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (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; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse