



Tag	Menü I	Menü II
01.03.		
02.03.		
03.03.	Schupfnudel-Wirsing-Auflauf mit Knacker 1,2,16,a,a1,g1,c,g Erdbeerfruchtmilch 12,g1,g 590 kcal, 2475 kJoule	Bratwurst 16 Bayrisch Kraut 1,2,g1,g Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch 12,g1,g 487 kcal, 2033 kJoule
04.03.	Putengeschnetztes Möhrengemüse 12,a,a1 Reis Schokopudding g1,g 762 kcal, 3188 kJoule	Schw.Sülze 1,i Remoulade 2,4,12,g1,c,g,j Bratkartoffeln 1,2 Schokopudding g1,g 796 kcal, 3307 kJoule
05.03.	Gemüse Eintopf i Götterspeise 12 200 kcal, 845 kJoule	Bratklops a,a1,c Kohlrabi Gemüse 12,a,a1 Salzkartoffeln Götterspeise 12 632 kcal, 2637 kJoule
06.03.	Nudeln a,a1,c Tomatensoße 12,a,a1 Fruchtjoghurt g1,g 637 kcal, 2671 kJoule	Gekochtes Ei c Spinat a,a1 Salzkartoffeln Fruchtjoghurt g1,g 380 kcal, 1594 kJoule
07.03.	Grießbrei a,a1,g1,g Zimt und Zucker Apfelmus 2 711 kcal, 2986 kJoule	Fischstäbchen a,a1,d Zitronen-Buttersoße g1,g,l Kartoffel-Möhrenstampf g1,g Apfelmus 2 619 kcal, 2596 kJoule
08.03.		
09.03.		
10.03.	Eierkuchen a,a1,g1,c,g Apfelmus 2 481 kcal, 2029 kJoule	Geschnetztes vom Schwein 12,a,a1 Champignon Reis Apfelmus 2 859 kcal, 3605 kJoule
11.03.	Pellkartoffeln Kräuterquark g1,g Blattsalat Apfel 417 kcal, 1744 kJoule	Blumenkohl-Käse-Schnitzel a,a1,g1,g Kräutersoße 12,a,a1 Salzkartoffeln Apfel 239 kcal, 1002 kJoule
12.03.	Soljanka 1,2,4,6,16 Brötchen a,a1 Schokopudding g1,g 453 kcal, 1912 kJoule	Hackgulasch 12,a,a1 Salzkartoffeln Bohnensalat Schokopudding g1,g 661 kcal, 2765 kJoule
13.03.	Nudeln a,a1 Pikante Tomatensoße Fruchtquark g1,g 474 kcal, 2001 kJoule	Vegetarischer Kartoffelaufbau g1,c,g,i Fruchtquark g1,g 335 kcal, 1397 kJoule
14.03.	Fisch-Burger 2,a,a1,g1,c,d,g,j Buttermilchdessert g1,g 495 kcal, 2084 kJoule	Eierragout mit Gemüse g1,c,g,i Salzkartoffeln Buttermilchdessert g1,g 538 kcal, 2253 kJoule
15.03.		
16.03.		
17.03.	Wurstgulasch 1,2,16,a,a1,i,j,S Nudeln a,a1,c Apfel 724 kcal, 3033 kJoule	Grütwurst 1,2,3,16,a,a7,g1,c,g,h,h7,i,j Sauerkraut 1,2,16 Salzkartoffeln Apfel 647 kcal, 2687 kJoule
18.03.	Senfei 12,a,a1,c,j Salzkartoffeln Rote Beete 4 Schokomilch g1,g 641 kcal, 2684 kJoule	Makkaroni-Auflauf 1,2,16,a,a1,g1,c,g Schokomilch g1,g 1442 kcal, 6051 kJoule
19.03.	Erseneintopf 1,2,i Geflügelwiener 1,2,3,16 Vanillepudding 12,g1,g 654 kcal, 2748 kJoule	Schweinebraten 12,i Merrettichsoße 2,13,a,a1,g1,g,l Wurzelgemüse g1,g,i Salzkartoffeln Vanillepudding 12,g1,g 525 kcal, 2192 kJoule
20.03.	Bratreis mit Gemüse (Asiatisch) a,a1,f Birne 550 kcal, 2322 kJoule	Hackbraten 12,a,a1,c,j Bohnengemüse 12,a,a1 Salzkartoffeln Birne 740 kcal, 3085 kJoule
21.03.	Milchreis mit Fruchtsoße 12,g1,c,g	Fischfrikadellen a,a1,g1,d,g Möhrengemüse 12,a,a1 Kartoffelstampf g1,g Fruchtjoghurt g1,g

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (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



Küche Güstrow

Tel.: 03843 / 27799829

Speiseplan vom 01.03.2025 - 31.03.2025

Name, Vorname:



Bitte abgeben bis:

Tag	Menü I	Menü II
	134 kcal, 568 kJoule	703 kcal, 2932 kJoule
22.03.		
23.03.		
24.03.	Milchreis mit Zimt und Zucker ^{g1,g} Apfelmus ²	Kasseler Braten ^{1,2,12,i} Grünkohl ^{1,2,a,a1} Salzkartoffeln Apfelmus ²
	714 kcal, 3007 kJoule	687 kcal, 2894 kJoule
25.03.	Gemüse-Nudel-Pfanne ^{a,a1,c} Erdbeerjoghurt ^{g1,g}	Gulasch ^{4,12,a,a1,j} Nudeln ^{a,a1,c} Erdbeerjoghurt ^{g1,g}
	1451 kcal, 6088 kJoule	804 kcal, 3374 kJoule
26.03.	Kohlrabi-Möhren Eintopf Schokopudding ^{g1,g}	Hackschmorkohl Salzkartoffeln Schokopudding ^{g1,g}
	265 kcal, 1110 kJoule	448 kcal, 1876 kJoule
27.03.	Mediterraner Nudelsalat ^{13,a,a1,c,l} Apfel	Königsberger Klopse ^{12,a,a1,c} Salzkartoffeln Rote Beete ⁴ Apfel
	639 kcal, 2696 kJoule	714 kcal, 2964 kJoule
28.03.	Fischfrikadellen ^{a,a1,g1,d,g} Möhrengemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Vanillepudding ^{12,g1,g}	Schweineschnitzel ^{a,a1} Rahmchampignon ^{1,2,g1,g} Salzkartoffeln Vanillepudding ^{12,g1,g}
	621 kcal, 2594 kJoule	524 kcal, 2191 kJoule
29.03.		
30.03.		
31.03.	Grüne Bohneneintopf mit Kasseler ^{1,2,i} Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g}	Jägerschnitzel ^{1,16,a,a1} Kohlrabi Gemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g}
	242 kcal, 1017 kJoule	709 kcal, 2957 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (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