

**Küche Güstrow**

Tel.: 03843 / 27799829

Speiseplan vom 01.10.2025 - 31.10.2025

Name, Vorname:



Bitte abgeben bis:

Tag	Menü I	Menü II
01.10.	Kartoffelsuppe ^{1,2,i} Geflügelwiener ^{1,2,3,16} Vanillepudding ^{12,g1,g} 422 kcal, 1759 kJoule	Weißwurst mit süßem Senf ^{16,j} Brezel ^{a,a1,a6} Vanillepudding ^{12,g1,g} 794 kcal, 3311 kJoule
	Kartoffelspalten Kräuterquark ^{g1,g} Cole Slaw Salat ^{2,g1,c,g,j} Birne 604 kcal, 2513 kJoule	Bratwurst ¹⁶ Bohnengemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Birne 740 kcal, 3074 kJoule
03.10.		
04.10.		
05.10.		
06.10.	Milchreis mit Zimt und Zucker ^{g1,g} Apfelmus ² 714 kcal, 3007 kJoule	Leberkäse ^{1,2,16} Bayrisch Kraut ^{1,2,g1,g} Salzkartoffeln Apfelmus ² 529 kcal, 2210 kJoule
	Bayrischer Wurstsalat ^{1,2,4,16,j} Laugenbrötchen ^{a,a1,a6} 719 kcal, 2995 kJoule	Gulasch ^{4,12,a,a1,j} Nudeln ^{a,a1,c} Erdbeerjoghurt ^{g1,g} 804 kcal, 3374 kJoule
08.10.	Senfei ^{12,a,a1,c,j} Kartoffel-Möhrenstampf ^{g1,g} Schokopudding ^{g1,g} 654 kcal, 2724 kJoule	Schweineschnitzel ^{a,a1} Rahmchampignon ^{1,2,g1,g} Salzkartoffeln Schokopudding ^{g1,g} 526 kcal, 2197 kJoule
	Erbseintopf ^{1,2,i} Apfel 449 kcal, 1890 kJoule	Kochfisch in Kapernsoße ^{g1,d,g} Salzkartoffeln Rote Beete ⁴ Apfel 310 kcal, 1300 kJoule
10.10.	Nudeln ^{a,a1,c} Tomatensoße ^{12,a,a1} Fruchtquark ^{g1,g} 681 kcal, 2854 kJoule	Krustenbraten ^{1,2} Dunkel-Biersoße ^{a,a6} Sauerkraut ^{1,2,16} Salzkartoffeln Fruchtquark ^{g1,g} 426 kcal, 1790 kJoule
	11.10.	
12.10.		
13.10.	Steckrübeneintopf ^{1,2,i} Kasseler Würfel ^{1,2} Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g} 2414 kcal, 10052 kJoule	Bauernroulade ^{1,2,4,a,a1,c} Möhrengemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g} 778 kcal, 3245 kJoule
	Nudeln ^{a,a1,c} Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel ^{1,2,6,16,i,j} Kiwi 546 kcal, 2295 kJoule	Kartoffel-Hack-Auflauf ^{g1,c,g} Kiwi 849 kcal, 3543 kJoule
15.10.	Ackergemüse Eintopf ⁱ Geflügelwiener ^{1,2,3,16} Vanillepudding ^{12,g1,g} 296 kcal, 1235 kJoule	Geschnetzeltes vom Schwein ^{12,a,a1} Champignon Salzkartoffeln Vanillepudding ^{12,g1,g} 332 kcal, 1394 kJoule
	Eierkuchen ^{a,a1,g1,c,g} Apfelmus ² 481 kcal, 2029 kJoule	Hackschmorkohl Salzkartoffeln Apfelmus ² 508 kcal, 2133 kJoule
17.10.	gedünstetes Fischfilet ^d Blattspinat ^{g1,g} Salzkartoffeln Bananenmilch ^{12,g1,g} 377 kcal, 1588 kJoule	Kasseler Braten ^{1,2,12,i} Apfel-Zwiebel Fett ^{2,12} Erdäpfelstampf ^{g1,g} Bananenmilch ^{12,g1,g} 922 kcal, 3864 kJoule
	18.10.	
19.10.		
20.10.	Schoko-Milchreis ^{g1,g} Kirschsuppe 643 kcal, 2695 kJoule	Hühnerfrikassee ^{2,12,a,a1,i} Reis Apfel 562 kcal, 2356 kJoule
	Soljanka ^{1,2,4,6,16} Brötchen ^{a,a1} Schokopudding ^{g1,g} 453 kcal, 1912 kJoule	Hackbraten ^{12,a,a1,c,j} Bohnengemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Schokopudding ^{g1,g} 779 kcal, 3252 kJoule
22.10.	Penne Nudeln ^{a,a1} Tomaten-Olivenragout Götterspeise ¹² 1019 kcal, 4301 kJoule	Putengeschnetzeltes Möhrengemüse ^{12,a,a1} Reis Götterspeise ¹² 760 kcal, 3181 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

Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (a6) Gerste und Gersteerzeugnisse; (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 01.10.2025 - 31.10.2025

Name, Vorname:



Bitte abgeben bis:

Tag	Menü I	Menü II
23.10.	Putenleber gedünstete Zwiebeln ^{g1,g} Himmel und Erde ² Fruchtquark ^{g1,g}	Bratwurst ¹⁶ Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Fruchtquark ^{g1,g}
	307 kcal, 1296 kJoule	802 kcal, 3334 kJoule
24.10.	Gemüse Eintopf ⁱ Buttermilchdessert ^{g1,g}	Seelachs Backfisch ^{a,a1,d} Süß Saure Soße ^{12,a,a1} Kartoffelstampf ^{g1,g} Buttermilchdessert ^{g1,g}
	250 kcal, 1054 kJoule	766 kcal, 3198 kJoule
25.10.		
26.10.		
27.10.	Hefeklöße ^{a,a1,g1,c,g} Kirschsuppe	Paprika-Hackpfanne Salzkartoffeln Fruchtquark ^{g1,g}
	405 kcal, 1718 kJoule	510 kcal, 2141 kJoule
28.10.	Vegetarische Gemüsepfanne ^{12,a,a1} Sour Creme ^{g1,g} Kartoffelspalten Grießdessert ^{a,a1,g1,g}	Schweineschnitzel ^{a,a1} Blumenkohlgemüse ^{g1,g} Salzkartoffeln Grießdessert ^{a,a1,g1,g}
	809 kcal, 3361 kJoule	461 kcal, 1929 kJoule
29.10.	Brüheis mit Hühnerfleisch ⁱ Vanillepudding ^{12,g1,g}	Lungenwurst Steckrübengemüse ^{g1,g} Salzkartoffeln Vanillepudding ^{12,g1,g}
	317 kcal, 1334 kJoule	372 kcal, 1553 kJoule
30.10.	Krautnudeln mit Jagdwurstwürfeln ^{1,2,16,a,a1,i,j} Stracciatella-Jogurt ^{g1,g}	Kesselgulasch ^{4,j} Stracciatella-Jogurt ^{g1,g}
	98 kcal, 409 kJoule	348 kcal, 1460 kJoule
31.10.	Mecklenburger Fischtopf ^{d,i} Fruchtjoghurt ^{g1,g}	Jägerschnitzel ^{1,16,a,a1} Porreegemüse ^{g1,g} Salzkartoffeln Fruchtjoghurt ^{g1,g}
	276 kcal, 1164 kJoule	431 kcal, 1800 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

Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (a6) Gerste und Gersteerzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse