



Tag	Menü I	Menü II
01.09.	Eierkuchen <sup>a,a1,g1,c,g</sup> Apfelmus <sup>2</sup>	Hühnerfrikassee <sup>2,12,a,a1,i</sup> Reis Apfelmus <sup>2</sup>
	478 kcal, 2017 kJoule	702 kcal, 2952 kJoule
02.09.	Paprika-Hackpfanne Salzkartoffeln Apfel	Schweinebraten <sup>12,i</sup> Bratensoße <sup>a,a1,g1,g</sup> Sauerkraut <sup>1,2,16</sup> Salzkartoffeln Apfel
	405 kcal, 1700 kJoule	431 kcal, 1797 kJoule
03.09.	Kohlrabi-Möhren Eintopf Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup>	Putengeschnetzeltes Möhrengemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup>
	263 kcal, 1104 kJoule	674 kcal, 2811 kJoule
04.09.	Putenleber Zwiebelsoße Himmel und Erde <sup>2</sup> Erdbeerfruchtmilch <sup>12,g1,g</sup>	Bratwurst <sup>16</sup> Mischgemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch <sup>12,g1,g</sup>
	239 kcal, 1024 kJoule	811 kcal, 3375 kJoule
05.09.	Grießbrei <sup>a,a1,g1,g</sup> zimtige Pflaumensoße	Seelachs Backfisch <sup>a,a1,d</sup> Kräutersoße <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Gurkensalat Buttermilchdessert <sup>g1,g</sup>
	778 kcal, 3269 kJoule	641 kcal, 2683 kJoule
06.09.		
07.09.		
08.09.	Hefeklöße <sup>a,a1,g1,c,g</sup> Kirschsuppe	Bauernroulade <sup>1,2,4,a,a1,c</sup> Champignonsoße <sup>1,2,12,g1,g</sup> Salzkartoffeln Banane
	405 kcal, 1718 kJoule	620 kcal, 2576 kJoule
09.09.	Vegetarische Gemüsepfanne <sup>12,a,a1</sup> Basilikumsoße <sup>2,g1,g</sup> Schupfnudeln <sup>a,a1,c</sup> Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup>	Schweineschnitzel <sup>a,a1</sup> Kohlrabi Gemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup>
	875 kcal, 3666 kJoule	647 kcal, 2698 kJoule
10.09.	Brüheis mit Hühnerfleisch <sup>i</sup> Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup>	Schmorkohl mit Schweinehackfleisch Salzkartoffeln Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup>
	317 kcal, 1334 kJoule	446 kcal, 1870 kJoule
11.09.	Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel <sup>1,2,6,16,i,j</sup> Nudeln <sup>a,a1,c</sup> Fruchtquark <sup>g1,g</sup>	Kesselgulasch <sup>4,j</sup> Fruchtquark <sup>g1,g</sup>
	620 kcal, 2602 kJoule	360 kcal, 1510 kJoule
12.09.	Fischfrikadellen <sup>a,a1,g1,d,g</sup> Dill Soße <sup>12,a,a1,i</sup> Kartoffel-Möhrenstampf <sup>g1,g</sup> Schokopudding <sup>g1,g</sup>	Eierragout mit Gemüse <sup>g1,c,g,j</sup> Salzkartoffeln Schokopudding <sup>g1,g</sup>
	565 kcal, 2358 kJoule	488 kcal, 2041 kJoule
13.09.		
14.09.		
15.09.	Milchreis mit heißen Kirschen <sup>g1,g</sup>	Leberkäse <sup>1,2,16</sup> Bayrisch Kraut <sup>1,2,g1,g</sup> Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch <sup>12,g1,g</sup>
	523 kcal, 2200 kJoule	503 kcal, 2096 kJoule
16.09.	Geschnetzeltes vom Schwein <sup>12,a,a1</sup> Porreegemüse <sup>g1,g</sup> Salzkartoffeln Schokopudding <sup>g1,g</sup>	Schw.Sülze <sup>1,i</sup> Remoulade <sup>2,4,12,g1,c,g,j</sup> Bratkartoffeln <sup>1,2</sup> Schokopudding <sup>g1,g</sup>
	213 kcal, 893 kJoule	796 kcal, 3307 kJoule
17.09.	Linseneintopf mit Kasselerfleisch <sup>1,2,i</sup> Apfel	Jägerschnitzel <sup>1,16,a,a1</sup> Buttererbsen <sup>g1,g</sup> Kartoffelstampf <sup>g1,g</sup> Apfel
	639 kcal, 2691 kJoule	503 kcal, 2099 kJoule
18.09.	Gekochtes Ei <sup>c</sup> Spinat <sup>a,a1</sup> Salzkartoffeln Erdbeeryoghurt <sup>g1,g</sup>	Rührei <sup>c</sup> Spinat <sup>a,a1</sup> Salzkartoffeln Erdbeeryoghurt <sup>g1,g</sup>
	414 kcal, 1734 kJoule	470 kcal, 1967 kJoule
19.09.	Nudeln <sup>a,a1,c</sup> Tomatensoße <sup>12,a,a1</sup> Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup>	gebratene Bockwurst <sup>1,2,i,j</sup> Kartoffelsalat <sup>4,12,a,a1,c,j</sup> Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup>
	680 kcal, 2851 kJoule	16044 kcal, 66772 kJoule
20.09.		
21.09.		

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) Glutenthaltiges 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 01.09.2025 - 30.09.2025

Name, Vorname:



Bitte abgeben bis:

Tag	Menü I	Menü II
22.09.	Kokosmilchreis Ananasragout	Hackgulasch <sup>12,a,a1</sup> Gewürzgurke <sup>1,4</sup> Salzkartoffeln Kiwi
	989 kcal, 4171 kJoule	574 kcal, 2397 kJoule
23.09.	Pellkartoffeln Kräuterquark <sup>g1,g</sup> Blattsalat Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup>	Schweineschnitzel <sup>a,a1</sup> Blumenkohlgemüse <sup>g1,g</sup> Salzkartoffeln Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup>
	522 kcal, 2182 kJoule	461 kcal, 1929 kJoule
24.09.	Hühnereintopf mit Nudeln <sup>a,a1,c,i</sup> Schokopudding <sup>g1,g</sup>	Grütwurst <sup>1,2,3,16,a,a7,g1,c,g,h,h7,i,j</sup> Sauerkraut <sup>1,2,16</sup> Kartoffelstampf <sup>g1,g</sup> Schokopudding <sup>g1,g</sup>
	591 kcal, 2492 kJoule	827 kcal, 3439 kJoule
25.09.	Hackbraten <sup>12,a,a1,c,j</sup> Zwiebel-Senf-Soße <sup>j</sup> Salzkartoffeln Bohnensalat Fruchtquark <sup>g1,g</sup>	Bechamelkartoffeln <sup>12,a,a1,g1,g</sup> Geflügelwiener <sup>1,2,3,16</sup> Fruchtquark <sup>g1,g</sup>
	581 kcal, 2436 kJoule	699 kcal, 2908 kJoule
26.09.	Bolognese <sup>12,a,a1,i</sup> Nudeln <sup>a,a1</sup> Buttermilchdessert <sup>g1,g</sup>	Seelachs Backfisch <sup>a,a1,d</sup> Möhrengemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Buttermilchdessert <sup>g1,g</sup>
	790 kcal, 3322 kJoule	725 kcal, 3023 kJoule
27.09.		
28.09.		
29.09.	Wurstgulasch <sup>1,2,16,a,a1,i,j,S</sup> Nudeln <sup>a,a1,c</sup> Apfel	Thai-Hähnchen-Curry <sup>g1,g</sup> Reis Apfel
	724 kcal, 3033 kJoule	506 kcal, 2126 kJoule
30.09.	Senfei <sup>12,a,a1,c,j</sup> Salzkartoffeln Möhrensalat Schokomilch <sup>g1,g</sup>	Apfelmostbraten <sup>i</sup> Zwiebelsoße Salzkartoffeln Schokomilch <sup>g1,g</sup>
	779 kcal, 3253 kJoule	320 kcal, 1354 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; (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