



Tag	Menü I	Menü II
01.04.	Grießbrei <sup>a,a1,g1,g</sup> zimtige Pflaumensoße	Bratklops <sup>a,a1,c</sup> Mischgemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Apfel
	778 kcal, 3269 kJoule	611 kcal, 2545 kJoule
02.04.	Kartoffelsuppe <sup>1,2,i</sup> Wiener <sup>1,2,16,i,j</sup> Schokopudding <sup>g1,g</sup>	Putenleber gedünstete Zwiebeln <sup>g1,g</sup> Himmel und Erde <sup>2</sup> Schokopudding <sup>g1,g</sup>
	438 kcal, 1828 kJoule	282 kcal, 1193 kJoule
03.04.	Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel <sup>1,2,6,16,i,j</sup> Nudeln <sup>a,a1,c</sup> Stracciatella-Jogurt <sup>g1,g</sup>	Zwiebelfleisch <sup>g1,g</sup> Sahnesoße <sup>a,a1,g1,g</sup> Salzkartoffeln Stracciatella-Jogurt <sup>g1,g</sup>
	608 kcal, 2552 kJoule	6429 kcal, 26877 kJoule
04.04.	Eierkuchen <sup>a,a1,g1,c,g</sup> Apfelmus <sup>2</sup>	Rollmops <sup>2,12,a,a1,d,j</sup> Bratkartoffeln <sup>1,2</sup> Blattsalat Fruchtquark <sup>g1,g</sup>
	481 kcal, 2029 kJoule	669 kcal, 2792 kJoule
05.04.		
06.04.		
07.04.	Kokosmilchreis Ananasragout	Hühnerfrikassee <sup>2,12,a,a1,i</sup> Reis Apfel
	989 kcal, 4171 kJoule	562 kcal, 2356 kJoule
08.04.	Kartoffelsalat <sup>4,12,a,a1,c,j</sup> Geflügelwiener <sup>1,2,3,16</sup> Fruchtojoghurt <sup>g1,g</sup>	Paprika-Hackpfanne Salzkartoffeln Fruchtojoghurt <sup>g1,g</sup>
	15798 kcal, 65755 kJoule	466 kcal, 1958 kJoule
09.04.	Kohlrabi-Möhren Eintopf Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup>	Geschnetzeltes vom Schwein <sup>12,a,a1</sup> Pilz-Stroganoff <sup>4,g1,g,j</sup> Reis Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup>
	263 kcal, 1104 kJoule	383 kcal, 1610 kJoule
10.04.	Nudeln <sup>a,a1,c</sup> Tomatensoße <sup>12,a,a1</sup> Fruchtquark <sup>g1,g</sup>	Bratklops <sup>a,a1,c</sup> Mischgemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Mandarine <sup>14</sup>
	681 kcal, 2854 kJoule	647 kcal, 2696 kJoule
11.04.	Mecklenburger Fischtopf <sup>d,i</sup> Schokopudding <sup>g1,g</sup>	Gekochtes Ei <sup>c</sup> Rahmspinat <sup>a,a1</sup> Salzkartoffeln Schokopudding <sup>g1,g</sup>
	295 kcal, 1244 kJoule	354 kcal, 1485 kJoule
12.04.		
13.04.		
14.04.	Kartoffelsuppe <sup>1,2,i</sup> Geflügelwiener <sup>1,2,3,16</sup> Birne	Petersiliensalat mit Couscous+ Granatapfel + Pinenkernen <sup>2,a,a1,e</sup> Geflügel Frikadelle <sup>a,a1,c</sup> Birne
	384 kcal, 1598 kJoule	2633 kcal, 10984 kJoule
15.04.	Bratreis mit Gemüse (Asiatisch) <sup>a,a1,f</sup> Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup>	Schweineschnitzel <sup>a,a1</sup> Möhrengemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup>
	614 kcal, 2587 kJoule	725 kcal, 3022 kJoule
16.04.	Milchnudeln <sup>12,a,a1,g1,c,g</sup>	Hackschmorkohl Salzkartoffeln Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup>
	329 kcal, 1393 kJoule	446 kcal, 1870 kJoule
17.04.	Pilzragout mit Kartoffelrösti <sup>g1,g</sup> Apfelsaft	Gulasch vom Schwein <sup>4,12,a,a1,j</sup> Gewürzgurke <sup>1,4</sup> Salzkartoffeln Apfelsaft
	473 kcal, 1979 kJoule	572 kcal, 2396 kJoule
18.04.		
19.04.		
20.04.		
21.04.		
22.04.	Putengeschnetzeltes Möhrengemüse <sup>12,a,a1</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>
	676 kcal, 2817 kJoule	796 kcal, 3307 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (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; (e) Erdnüsse und -erzeugnisse; (f) Soja und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse



Küche Güstrow

Tel.: 03843 / 27799829

Speiseplan vom 01.04.2025 - 30.04.2025

Name, Vorname:



Deutsches  
Rotes  
Kreuz

Bitte abgeben bis:

Tag	Menü I	Menü II
23.04.	Weißer Bohneneintopf <sup>1,2,i</sup> Fleischeinlage <sup>1,2</sup> Bananenmilch <sup>12,g1,g</sup>	Jägerschnitzel <sup>1,16,a,a1</sup> Mischgemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Bananenmilch <sup>12,g1,g</sup>
	767 kcal, 3232 kJoule	764 kcal, 3193 kJoule
24.04.	Eierragout mit Gemüse <sup>g1,c,g,j</sup> Salzkartoffeln Erdbeerjoghurt <sup>g1,g</sup>	Brathering <sup>3,a,a1,c,d,j</sup> Süß Saure Soße <sup>12,a,a1</sup> Kartoffelstampf <sup>g1,g</sup> Erdbeerjoghurt <sup>g1,g</sup>
	502 kcal, 2100 kJoule	815 kcal, 3397 kJoule
25.04.	Nudeln <sup>a,a1,c</sup> Pikante Tomatensoße geriebener Käse <sup>g</sup> Götterspeise <sup>12</sup>	Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf <sup>g1,g</sup> Götterspeise <sup>12</sup>
	640 kcal, 2692 kJoule	580 kcal, 2425 kJoule
26.04.		
27.04.		
28.04.	Käse-Lauchsuppe mit Hack <sup>g1,g</sup> Schokopudding <sup>g1,g</sup>	Schaschlik-Pfanne <sup>1,2,16</sup> Salzkartoffeln Schokopudding <sup>g1,g</sup>
	409 kcal, 1707 kJoule	434 kcal, 1818 kJoule
29.04.	Pellkartoffeln Kräuterquark <sup>g1,g</sup> Blattsalat Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup>	Schweineschnitzel <sup>a,a1</sup> Sommergemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup>
	522 kcal, 2182 kJoule	594 kcal, 2478 kJoule
30.04.	Bechamelkartoffeln <sup>12,a,a1,g1,g</sup> gebratene Bockwurst <sup>1,2,i,j</sup> Apfel	Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel <sup>1,2,6,16,i,j</sup> Nudeln <sup>a,a1,c</sup> Apfel
	796 kcal, 3304 kJoule	514 kcal, 2160 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (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; (e) Erdnüsse und -erzeugnisse; (f) Soja und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse