

**Küche Güstrow**

Tel.: 03843 / 27799829

Speiseplan vom 01.03.2026 - 31.03.2026

Name, Vorname:

**Deutsches  
Rotes  
Kreuz**

Bitte abgeben bis:

Tag	Menü I	Menü II
01.03.		
02.03.	Grießbrei <sup>a,a1,g1,g</sup> Birnen-Kompott Zimt und Zucker 645 kcal, 2705 kJoule	Gemüseschnitzel Paprikasoße Reis Apfel 185 kcal, 787 kJoule
03.03.	Couscous-Gemüse-Pfanne <sup>a,a1</sup> Tomaten-Paprika- Quark <sup>g1,g</sup> Schokopudding <sup>g1,g</sup> 825 kcal, 3485 kJoule	Schweinegulasch mit Perlzwiebeln Salzkartoffeln Schokopudding <sup>g1,g</sup> 423 kcal, 1779 kJoule
04.03.	Erbseneintopf <sup>1,2,i</sup> Geflügelwieners <sup>1,2,3,16</sup> Fruchtjoghurt <sup>g1,g</sup> 637 kcal, 2673 kJoule	Geflügel Frikadelle <sup>a,a1,c</sup> Mangold-Rahm-Soße <sup>g1,g</sup> Salzkartoffeln Fruchtjoghurt <sup>g1,g</sup> 2510 kcal, 10462 kJoule
05.03.	Nudeln <sup>a,a1,c</sup> Pikante Tomatensoße Bananenmilch <sup>12,g1,g</sup> 483 kcal, 2048 kJoule	marinierte Nackensteak Letscho Bratkartoffeln <sup>1,2</sup> Bananenmilch <sup>12,g1,g</sup> 759 kcal, 3181 kJoule
06.03.	Fischstäbchen <sup>a,a1,d</sup> Möhrengemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup> 675 kcal, 2819 kJoule	Schweinenackenbraten Zwiebel-Senf-Soße <sup>j</sup> Salzkartoffeln Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup> 427 kcal, 1792 kJoule
07.03.		
08.03.		
09.03.	Eierkuchen <sup>a,a1,g1,c,g</sup> Apfelmus <sup>2</sup> 481 kcal, 2029 kJoule	Bratwurst <sup>16</sup> Schwarzwurzeln <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Apfelmus <sup>2</sup> 682 kcal, 2849 kJoule
10.03.	Ackergemüse Eintopf <sup>i</sup> Bockwurst <sup>1,2,16</sup> Götterspeise <sup>12</sup> 476 kcal, 1979 kJoule	Jägerschnitzel <sup>1,16,a,a1</sup> Mischgemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Götterspeise <sup>12</sup> 736 kcal, 3067 kJoule
11.03.	Kartoffelsalat Essig-Öl <sup>1,2,16</sup> Hacksteak <sup>a,a1,c,j</sup> Banane 2917 kcal, 12179 kJoule	Putengeschnetzeltes Möhrengemüse <sup>12,a,a1</sup> Reis Banane 769 kcal, 3212 kJoule
12.03.	Eierragout mit Gemüse <sup>g1,c,g,j</sup> Salzkartoffeln Fruchtjoghurt <sup>g1,g</sup> 469 kcal, 1960 kJoule	Hackschmorkohl Salzkartoffeln Fruchtjoghurt <sup>g1,g</sup> 428 kcal, 1795 kJoule
13.03.	Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel <sup>1,2,6,16,i,j</sup> Nudeln <sup>a,a1,c</sup> Apfel 514 kcal, 2160 kJoule	Matjes <sup>1,3,d</sup> Hausgemachte Remoulade <sup>2,4,12,g1,c,g,j</sup> Pellkartoffeln Apfel 505 kcal, 2092 kJoule
14.03.		
15.03.		
16.03.	Kokosmilchreis Ananasragout 989 kcal, 4171 kJoule	Hühnerfrikassee <sup>2,12,a,a1,i</sup> Reis Schokomilch <sup>g1,g</sup> 674 kcal, 2832 kJoule
17.03.	Weißer Bohneneintopf <sup>1,2,i</sup> Clementine <sup>14</sup> 608 kcal, 2548 kJoule	Hackbällchen "Toskana" <sup>9</sup> Nudeln <sup>a,a1,c</sup> Clementine <sup>14</sup> 609 kcal, 2561 kJoule
18.03.	Tomatensoße <sup>12,a,a1</sup> Nudeln <sup>a,a1,c</sup> Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup> 654 kcal, 2746 kJoule	Geschnetzeltes vom Schwein <sup>12,a,a1</sup> Champignonsoße <sup>1,2,12,g1,g</sup> Salzkartoffeln Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup> 380 kcal, 1585 kJoule
19.03.	Bechamelkartoffeln <sup>12,a,a1,g1,g</sup> gebratene Bockwurst <sup>1,2,i,j</sup> Rote Beete Salat <sup>4</sup> Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup> 932 kcal, 3877 kJoule	Königsberger Klopse <sup>12,a,a1,c</sup> Salzkartoffeln Rote Beete Salat <sup>4</sup> Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup> 829 kcal, 3448 kJoule
20.03.	Mecklenburger Fischtopf <sup>d,i</sup> Buttermilchdessert <sup>g1,g</sup> 345 kcal, 1456 kJoule	Hähnchenkeule Hähnchensoße <sup>2,12,a,a1,i</sup> Leipziger Allerlei Salzkartoffeln Buttermilchdessert <sup>g1,g</sup> 950 kcal, 3970 kJoule
21.03.		
22.03.		

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; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse

**Küche Güstrow**

Tel.: 03843 / 27799829

Speiseplan vom 01.03.2026 - 31.03.2026

Name, Vorname:

**Deutsches  
Rotes  
Kreuz**

Bitte abgeben bis:

Tag	Menü I		Menü II	
<b>23.03.</b>	Hefeklöße <sup>a,a1,g1,c,g</sup> Kirschsuppe		Paprika-Hackpfanne Salzkartoffeln Fruchtjoghurt <sup>g1,g</sup>	
	405 kcal, 1718 kJoule		466 kcal, 1958 kJoule	
<b>24.03.</b>	Tortellini <sup>a,a1,c</sup> Rahmspinat <sup>a,a1</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>	
	3707 kcal, 15697 kJoule		647 kcal, 2698 kJoule	
<b>25.03.</b>	Hühnereintopf mit Nudeln <sup>a,a1,c,i</sup> Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup>		Putenleber Zwiebelsoße Himmel und Erde <sup>2</sup> Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup>	
	589 kcal, 2486 kJoule		204 kcal, 875 kJoule	
<b>26.03.</b>	Tomatensoße <sup>12,a,a1</sup> Reis Apfelsaft		Kesselgulasch <sup>4,j</sup> Apfelsaft	
	575 kcal, 2408 kJoule		338 kcal, 1423 kJoule	
<b>27.03.</b>	Fischwürfel <sup>d</sup> Dill Soße <sup>12,a,a1,i</sup> Salzkartoffeln Stracciatella-Jogurt <sup>g1,g</sup>		Leberkäse <sup>1,2,16</sup> Bayrisch Kraut <sup>1,2,g1,g</sup> Salzkartoffeln Stracciatella-Jogurt <sup>g1,g</sup>	
	488 kcal, 2038 kJoule		482 kcal, 2005 kJoule	
<b>28.03.</b>				
<b>29.03.</b>				
<b>30.03.</b>	Kartoffelsuppe <sup>1,2,i</sup> Geflügelwiener <sup>1,2,3,16</sup> Birne		Szegediner Gulasch <sup>1,2,16,g1,g</sup> Salzkartoffeln Birne	
	384 kcal, 1598 kJoule		520 kcal, 2170 kJoule	
<b>31.03.</b>	Putengeschnetzeltes Erbsengemüse Reis 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>	
	478 kcal, 2013 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; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse