



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



Bitte abgeben bis:

Tag	Menü I	Menü II
23.03.	Hefeklöße ^{a,a1,g1,c,g} Kirschsuppe	Paprika-Hackpfanne Salzkartoffeln Fruchtjoghurt ^{g1,g}
	405 kcal, 1718 kJoule	466 kcal, 1958 kJoule
24.03.	Tortellini ^{a,a1,c} Rahmspinat ^{a,a1} Grießdessert ^{a,a1,g1,g}	Schweineschnitzel ^{a,a1} Kohlrabi Gemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Grießdessert ^{a,a1,g1,g}
	3707 kcal, 15697 kJoule	647 kcal, 2698 kJoule
25.03.	Hühnereintopf mit Nudeln ^{a,a1,c,i} Vanillepudding ^{12,g1,g}	Putenleber Zwiebelsoße Himmel und Erde ² Vanillepudding ^{12,g1,g}
	589 kcal, 2486 kJoule	204 kcal, 875 kJoule
26.03.	Tomatensoße ^{12,a,a1} Reis Apfelsaft	Kesselgulasch ^{4,j} Apfelsaft
	575 kcal, 2408 kJoule	338 kcal, 1423 kJoule
27.03.	Fischwürfel ^d Dill Soße ^{12,a,a1,i} Salzkartoffeln Stracciatella-Jogurt ^{g1,g}	Leberkäse ^{1,2,16} Bayrisch Kraut ^{1,2,g1,g} Salzkartoffeln Stracciatella-Jogurt ^{g1,g}
	488 kcal, 2038 kJoule	482 kcal, 2005 kJoule
28.03.		
29.03.		
30.03.	Kartoffelsuppe ^{1,2,i} Geflügelwiener ^{1,2,3,16} Birne	Szegediner Gulasch ^{1,2,16,g1,g} Salzkartoffeln Birne
	384 kcal, 1598 kJoule	520 kcal, 2170 kJoule
31.03.	Putengeschnetzeltes Erbsengemüse Reis Schokopudding ^{g1,g}	Schw.Sülze ^{1,i} Remoulade ^{2,4,12,g1,c,g,j} Bratkartoffeln ^{1,2} Schokopudding ^{g1,g}
	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