

**Küche Güstrow**

Tel.: 03843 / 27799829

Speiseplan vom 01.08.2026 - 31.08.2026

Name, Vorname:

**Deutsches
Rotes
Kreuz**

Bitte abgeben bis:

Tag	Menü I		Menü II	
01.08.				
02.08.				
03.08.	Steckrübeneintopf ^{1,2,i} Fleischeinlage ^{1,2} Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g}		Schweinesteak Kohlrabi Gemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g}	
	475 kcal, 1999 kJoule		735 kcal, 3073 kJoule	
04.08.	Nudeln ^{a,a1,c} Tomatensoße ^{12,a,a1} Kiwi		Kartoffel-Hack-Auflauf ^{g1,c,g} Kiwi	
	608 kcal, 2547 kJoule		849 kcal, 3543 kJoule	
05.08.	Kartoffelsuppe ^{1,2,i} Wiener ^{1,2,16,i,j} Schokopudding ^{g1,g}		Putengeschnetzeltes Champignonsoße ^{1,2,12,g1,g} Salzkartoffeln Schokopudding ^{g1,g}	
	438 kcal, 1828 kJoule		542 kcal, 2257 kJoule	
06.08.	Ebly-Gemüsepfanne Petersiliensoße ^{a,a1,g1,g} Banane		Hackschmorkohl Salzkartoffeln Banane	
	4638 kcal, 19452 kJoule		547 kcal, 2285 kJoule	
07.08.	Mecklenburger Fischtopf ^{d,i} Fruchtojoghurt ^{g1,g}		Eierragout mit Erbsen und Möhren ^{g1,c,g,j} Salzkartoffeln Fruchtojoghurt ^{g1,g}	
	276 kcal, 1164 kJoule		469 kcal, 1960 kJoule	
08.08.				
09.08.				
10.08.	Eierkuchen ^{a,a1,g1,c,g} Apfelmus ²		Hühnerfrikassee ^{2,12,a,a1,i} Salzkartoffeln Apfelmus ²	
	478 kcal, 2017 kJoule		618 kcal, 2591 kJoule	
11.08.	Hackgulasch ^{12,a,a1} Gewürzgurke ^{1,4} Salzkartoffeln Fruchtojoghurt ^{g1,g}		Eisbein ^{1,2} Sauerkraut ^{1,2,16} Erbsenpüree Fruchtojoghurt ^{g1,g}	
	603 kcal, 2521 kJoule		671 kcal, 2799 kJoule	
12.08.	Kohlrabi-Möhren Eintopf Geflügelwiener ^{1,2,3,16} Vanillepudding ^{12,g1,g}		Pilz-Stroganoff ^{4,g1,g,j} Kartoffelrösti Vanillepudding ^{12,g1,g}	
	390 kcal, 1629 kJoule		536 kcal, 2238 kJoule	
13.08.	Bockwurst ^{1,2,16} Kartoffelsalat Essig-Öl ^{1,2,16} Apfel		Bratklops ^{a,a1,c} Bohnengemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Apfel	
	703 kcal, 2915 kJoule		613 kcal, 2554 kJoule	
14.08.	Gemüse-Curry Wildreis Buttermilchdessert ^{g1,g}		Seelachs Backfisch ^{a,a1,d} Zitronen-Buttersoße ^{g1,g,l} Salzkartoffeln Gurkensalat Buttermilchdessert ^{g1,g}	
	632 kcal, 2664 kJoule		603 kcal, 2521 kJoule	
15.08.				
16.08.				
17.08.	Nudeln ^{a,a1,c} Schinken-Sahnesoße ^{1,2,16,g1,g} Fruchtojoghurt ^{g1,g}		Lungenwurst Möhren-Kohlrabigemüse ^{g1,g} Salzkartoffeln Fruchtojoghurt ^{g1,g}	
	503 kcal, 2123 kJoule		385 kcal, 1603 kJoule	
18.08.	Vegetarische Gemüsepfanne ^{12,a,a1} Schupfnudeln ^{a,a1,c} Grießdessert ^{a,a1,g1,g}		Schweineschnitzel ^{a,a1} Möhrengemüse in Rahm ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Grießdessert ^{a,a1,g1,g}	
	808 kcal, 3388 kJoule		725 kcal, 3022 kJoule	
19.08.	Reiseintopf mit Hühnerfleisch ^{2,i} Vanillepudding ^{12,g1,g}		Zwiebelfleisch ^{g1,g} Zwiebelsoße Salzkartoffeln Vanillepudding ^{12,g1,g}	
	511 kcal, 2159 kJoule		457 kcal, 1913 kJoule	
20.08.	Grießbrei ^{a,a1,g1,g} Backobstsoße ^{1,2} Apfel		Kesselgulasch ^{4,j}	
	551 kcal, 2311 kJoule		254 kcal, 1067 kJoule	
21.08.	Fischwürfel ^d Dill Soße ^{12,a,a1,i} Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g}		Italienischer Schweinenackenbraten Ratatouille Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g}	
	508 kcal, 2129 kJoule		464 kcal, 1954 kJoule	
22.08.				

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; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse; (l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben

**Küche Güstrow**

Tel.: 03843 / 27799829

Speiseplan vom 01.08.2026 - 31.08.2026

Name, Vorname: _____

**Deutsches
Rotes
Kreuz**

Bitte abgeben bis: _____

Tag	Menü I		Menü II	
23.08.				
24.08.	Gemüsefrikadelle Kräutersoße ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Banane		Putenleber gedünstete Zwiebeln ^{g1,g} Himmel und Erde ² Banane	
	181 kcal, 758 kJoule		291 kcal, 1227 kJoule	
25.08.	Geschnetzeltes vom Schwein ^{12,a,a1} Brokkolierahmsoße ^{12,g1,g} Salzkartoffeln Schokopudding ^{g1,g}		Schw.Sülze ^{1,i} Remoulade ^{2,4,12,g1,c,g,j} Bratkartoffeln ^{1,2} Schokopudding ^{g1,g}	
	280 kcal, 1172 kJoule		796 kcal, 3307 kJoule	
26.08.	Vanille-Milch-Nudeln ^{12,a,a1,g1,c,g} Apfelkompott ²		Bauernroulade ^{1,2,4,a,a1,c} Braune Soße ^{a,a1,g1,g} Buttererbsen ^{g1,g} Salzkartoffeln Apfelkompott ²	
	852 kcal, 3599 kJoule		627 kcal, 2610 kJoule	
27.08.	Fruchtkaltschale ¹² Milchbrötchen ^{a,a1,g1,c,g}		Gekochtes Ei ^c Spinat ^{a,a1} Salzkartoffeln Götterspeise ¹²	
	224 kcal, 945 kJoule		400 kcal, 1677 kJoule	
28.08.	Nudeln ^{a,a1,c} Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel ^{1,2,6,16,i,j} Vanillepudding ^{12,g1,g}		Sahnematjes ^{1,g1,d,g} Pellkartoffeln Blattsalat Vanillepudding ^{12,g1,g}	
	593 kcal, 2494 kJoule		617 kcal, 2582 kJoule	
29.08.				
30.08.				
31.08.	Eierkuchen ^{a,a1,g1,c,g} Apfelmus ²		Senfei ^{12,a,a1,c,j} Salzkartoffeln Rote Beete Salat ⁴ Apfelmus ²	
	481 kcal, 2029 kJoule		681 kcal, 2849 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; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse; (l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben