



Tag	Menü I	Menü II
01.07.	Nudeln ^{a,a1,c} Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel ^{1,2,6,16,i,j} Vanillepudding ^{12,g1,g}	Gefüllter Schweinerollbraten ^{1,2} Brokkolierahms- soße ^{12,g1,g} Salzkartoffeln Vanillepudding ^{12,g1,g}
	593 kcal, 2494 kJoule	379 kcal, 1589 kJoule
02.07.	Gekochtes Ei ^c Rahmspinat ^{a,a1} Salzkartoffeln Fruchtjoghurt ^{g1,g}	Puten-Nudel-Teriyaki-Pfanne ^{a,a1,f} Fruchtjoghurt ^{g1,g}
	335 kcal, 1404 kJoule	802 kcal, 3390 kJoule
03.07.	Fischwürfel ^d Kräutersoße ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Gurkensalat Birne	Jägerpfanne mit Pilzen ^{12,a,a1} Klöße Birne
	278 kcal, 1167 kJoule	1503 kcal, 6346 kJoule
04.07.		
05.07.		
06.07.	Grießbrei ^{a,a1,g1,g} Zimt und Zucker	Leberkäse ^{1,2,16} Bayrisch Kraut ^{1,2,g1,g} Salzkartof- feln Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g}
	570 kcal, 2389 kJoule	503 kcal, 2096 kJoule
07.07.	Putengeschnetzeltes Reis Schokopudding ^{g1,g}	Schw.Sülze ^{1,i} Remoulade ^{2,4,12,g1,c,g,j} Bratkartof- feln ^{1,2} Schokopudding ^{g1,g}
	419 kcal, 1767 kJoule	796 kcal, 3307 kJoule
08.07.	Erseneintopf ^{1,2,i} Geflügelwiener ^{1,2,3,16} Apfel	Bratklops ^{a,a1,c} Paprika-Rahm-Soße Salzkartoffeln Apfel
	576 kcal, 2415 kJoule	296 kcal, 1240 kJoule
09.07.	Gekochtes Ei ^c Spinat ^{a,a1} Salzkartoffeln Erdbeer- joghurt ^{g1,g}	Schweineschnitzel ^{a,a1} Brokkolierahmssoße ^{12,g1,g} Salzkartoffeln Erdbeerjoghurt ^{g1,g}
	414 kcal, 1734 kJoule	478 kcal, 2003 kJoule
10.07.	Nudeln ^{a,a1,c} Erbsen-Sahne-Soße ^{2,g1,g} Fruchtjo- ghurt ^{g1,g}	Seelachs Backfisch ^{a,a1,d} Kartoffelsalat ^{4,12,a,a1,c,j} Fruchtjoghurt ^{g1,g}
	533 kcal, 2241 kJoule	15834 kcal, 65908 kJoule
11.07.		
12.07.		
13.07.	Eierkuchen ^{a,a1,g1,c,g} Apfelmus ²	Grütwurst ^{1,2,3,16,a,a7,g1,c,g,h,h7,i,j} Sauerkraut ^{1,2,16} Kartoffelstampf ^{g1,g} Schokopudding mit Vanilleso- ße ^{12,g1,g}
	481 kcal, 2029 kJoule	832 kcal, 3462 kJoule
14.07.	Pellkartoffeln Kräuterquark ^{g1,g} Blattsalat Grieß- dessert ^{a,a1,g1,g}	Hähnchenschnitzel ^{a,a1} Süß-Saure Soße (Asia- tisch) Reis Grießdessert ^{a,a1,g1,g}
	522 kcal, 2182 kJoule	416 kcal, 1759 kJoule
15.07.	Krautnudeln mit Jagdwurstwürfeln ^{1,2,16,a,a1,i,j} Ap- fel	Bratwurst ¹⁶ Kohlrabi-Kartoffelrahmgemüse ^{a,a1,g1,g} Apfel
	4 kcal, 18 kJoule	553 kcal, 2299 kJoule
16.07.	Kartoffelsuppe ^{1,2,i} Geflügelwiener ^{1,2,3,16} Frucht- quark ^{g1,g}	Cevapcici ^{a,a1,c,j} Tzaziki ^{g1,g} Djuvec Gemüsereis Fruchtquark ^{g1,g}
	448 kcal, 1867 kJoule	730 kcal, 3070 kJoule
17.07.	Fischfrikadellen ^{a,a1,g1,d,g} Möhrengemüse in Rahm ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Buttermilchdessert ^{g1,g}	Schweinebraten ^{12,i} Rahmsauerkraut ^{1,2,16,g1,g} Salzkartoffeln Buttermilchdessert ^{g1,g}
	673 kcal, 2811 kJoule	548 kcal, 2293 kJoule
18.07.		
19.07.		
20.07.	Gemüseintopf ⁱ Bockwurst ^{1,2,16} Vanillepudding ^{12,g1,g}	Bolognese ^{12,a,a1,i} Nudeln ^{a,a1,c} Vanillepudding ^{12,g1,g}
	503 kcal, 2097 kJoule	743 kcal, 3125 kJoule
21.07.	Eierragout mit Erbsen und Möhren ^{g1,c,g,j} Salzkar- toffeln Schokomilch ^{g1,g}	Bechamelkartoffeln ^{12,a,a1,g1,g} Bockwurst ^{1,2,16} Schokomilch ^{g1,g}

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; (a7) Hafer und Hafererzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (f) Soja 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 01.07.2026 - 31.07.2026

Name, Vorname:



Bitte abgeben bis:

Tag	Menü I	Menü II
	519 kcal, 2178 kJoule	883 kcal, 3678 kJoule
22.07.	Nudeln ^{a,a1} Pikante Tomatensoße geriebener Käse ⁹ Banane	Putenleber gedünstete Zwiebeln ^{g1,g} Himmel und Erde ² Banane
	643 kcal, 2703 kJoule	291 kcal, 1227 kJoule
23.07.	Kartoffelspalten Kräuterquark ^{g1,g} Bohnensalat Götterspeise ¹²	Hackbraten ^{12,a,a1,c,j} Senfsoße ^{g1,g,j} Salzkartoffeln Bohnensalat Götterspeise ¹²
	583 kcal, 2436 kJoule	618 kcal, 2591 kJoule
24.07.	Kohlrabi-Möhren Eintopf Stracciatella-Jogurt ^{g1,g}	Seelachs Backfisch ^{a,a1,d} Süß Saure Soße ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Gurkensalat Stracciatella-Jogurt ^{g1,g}
	277 kcal, 1162 kJoule	689 kcal, 2875 kJoule
25.07.		
26.07.		
27.07.	Milchreis mit Zimt und Zucker ^{g1,g} Apfelmus ²	Leberkäse ^{1,2,16} Rahmwirsing ^{g1,g} Salzkartoffeln Apfelmus ²
	714 kcal, 3007 kJoule	709 kcal, 2951 kJoule
28.07.	Oliviersalat (Kartoffelsalat mit rote Beete) ^{4,j} Geflügel Frikadelle ^{a,a1,c} Erdbeerjoghurt ^{g1,g}	Gulasch ^{4,12,a,a1,j} Nudeln ^{a,a1,c} Erdbeerjoghurt ^{g1,g}
	2410 kcal, 10051 kJoule	804 kcal, 3374 kJoule
29.07.	Erbseneintopf ^{1,2,i} Fleischeinlage ^{1,2} Schokopudding ^{g1,g}	Kohlroulade ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Schokopudding ^{g1,g}
	620 kcal, 2615 kJoule	592 kcal, 2466 kJoule
30.07.	Reis Tomatensoße ^{12,a,a1} Apfel	Königsberger Klopse ^{12,a,a1,c} Salzkartoffeln Rote Beete ⁴ Apfel
	491 kcal, 2054 kJoule	714 kcal, 2964 kJoule
31.07.		Fischstäbchen ^{a,a1,d} Dill Soße ^{12,a,a1,i} Kartoffel-Möhrenstampf ^{g1,g}
		539 kcal, 2242 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; (a7) Hafer und Hafererzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (f) Soja und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (h7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse