

**Küche Güstrow**

Tel.: 03843 / 27799829

Speiseplan vom 01.11.2026 - 30.11.2026

Name, Vorname:

**Deutsches
Rotes
Kreuz**

Bitte abgeben bis:

Tag	Menü I	Menü II
22.11.		
23.11.	Schoko-Milchreis ^{g1,g} Kalte Heidelbeerensoße 700 kcal, 2937 kJoule	Szegediner Gulasch ^{1,2,16,g1,g} Salzkartoffeln Fruchtjoghurt ^{g1,g} 540 kcal, 2256 kJoule
24.11.	Ofengemüse ⁱ Kräuterquark ^{g1,g} Kartoffelspalten Grießdessert ^{a,a1,g1,g} 1061 kcal, 4424 kJoule	Schweineschnitzel ^{a,a1} Mischgemüse ^{12,a,a1} Salz- kartoffeln Grießdessert ^{a,a1,g1,g} 707 kcal, 2947 kJoule
25.11.	Hühnereintopf mit Nudeln ^{a,a1,c,i} Schokopudding ^{g1,g} 591 kcal, 2492 kJoule	Kasseler Braten ^{1,2,12,i} Zwiebel-Senf-Soße ^j Bir- nen-Bohnen-Speck ^{1,2,16} Salzkartoffeln Schoko- pudding ^{g1,g} 723 kcal, 3036 kJoule
26.11.	Currywurst ^{2,16,i,j} Brötchen ^{a,a1} Apfelsaft 515 kcal, 2163 kJoule	Kesselgulasch ^{4,j} Apfelsaft 338 kcal, 1423 kJoule
27.11.	Fischwürfel ^d Dill Soße ^{12,a,a1,i} Salzkartoffeln Stracciatellaquark ^{g1,g} 488 kcal, 2038 kJoule	Lungenwurst Steckerlinggemüse ^{g1,g} Salzkartof- feln Stracciatellaquark ^{g1,g} 387 kcal, 1611 kJoule
28.11.		
29.11.		
30.11.	Grießbrei ^{a,a1,g1,g} Kirschsuppe 532 kcal, 2229 kJoule	Leberkäse ^{1,2,16} Bayrisch Kraut ^{1,2,g1,g} Salzkartof- feln Kompott 395 kcal, 1637 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat

Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (a6) Gerste und Gersteerzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (f) Soja 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 01.11.2026 - 30.11.2026

Name, Vorname:

**Deutsches
Rotes
Kreuz**

Bitte abgeben bis:

Tag	Menü I	Menü II
01.11.		
02.11.	Milchreis ^{g1,g} zimtige Pflaumensoße 618 kcal, 2617 kJoule	Schweinegulasch mit Wald und Wiesenpilzen Klöße Apfel 1080 kcal, 4582 kJoule
03.11.	Orangen-Ingwer-Kürbissuppe ^{2,g1,g} Laugenbrötchen ^{a,a1,a6} Vanillepudding ^{12,g1,g} 662 kcal, 2770 kJoule	Bratklops ^{a,a1,c} Rahmwirsing ^{g1,g} Salzkartoffeln Vanillepudding ^{12,g1,g} 545 kcal, 2277 kJoule
04.11.	Champignon-Pfanne Sour Creme ^{g1,g} Brötchen ^{a,a1} Fruchtojoghurt ^{g1,g} 591 kcal, 2466 kJoule	Schweineschnitzel ^{a,a1} Möhrengemüse in Rahm ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Fruchtojoghurt ^{g1,g} 681 kcal, 2842 kJoule
05.11.	Wirsingkohleintopf ^{1,2,i} Bockwurst ^{1,2,16} Bananenmilch ^{12,g1,g} 6579 kcal, 27360 kJoule	Königsberger Klopse ^{12,a,a1,c} Salzkartoffeln Rote Beete ⁴ Bananenmilch ^{12,g1,g} 823 kcal, 3433 kJoule
06.11.	Nudeln ^{a,a1,c} Tomatensoße ^{12,a,a1} Schokopudding ^{g1,g} 656 kcal, 2752 kJoule	Kochfisch in Kapernsoße ^{g1,d,g} Salzkartoffeln Schokopudding ^{g1,g} 370 kcal, 1549 kJoule
07.11.		
08.11.		
09.11.	Kartoffelsuppe ^{1,2,i} Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g} 330 kcal, 1383 kJoule	Knacker ^{1,2,16,g1,g,j} Grünkohl ^{1,2,a,a1} Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g} 666 kcal, 2793 kJoule
10.11.	Semmelknödel ^{a,a1,c} Rahmchampignon ^{1,2,g1,g} Banane 604 kcal, 2530 kJoule	Hähnchenschnitzel ^{a,a1} Kräutersoße ^{12,a,a1} Hokkaidostampf ^{g1,g} Banane 346 kcal, 1435 kJoule
11.11.	Hefeklöße ^{a,a1,g1,c,g} Heiße Kirschen 405 kcal, 1718 kJoule	Schweinestreifen mit Wok Gemüse in Teriyakisoße ^{1,a,a1,f} Reis Schokopudding ^{g1,g} 718 kcal, 3021 kJoule
12.11.	Hackschmorkohl Salzkartoffeln Götterspeise ¹² 448 kcal, 1879 kJoule	Thai-Hähnchen-Curry ^{g1,g} Wildreis Götterspeise ¹² 760 kcal, 3202 kJoule
13.11.	Nudeln ^{a,a1,c} Hackbällchen in Tomatensoße ^{12,a,a1,c} Fruchtojoghurt ^{g1,g} 776 kcal, 3256 kJoule	Krustenbraten ^{1,2} Bratensoße ^{a,a1,g1,g} Rosinensauerkraut ^{1,2,16} Salzkartoffeln Fruchtojoghurt ^{g1,g} 562 kcal, 2348 kJoule
14.11.		
15.11.		
16.11.	Eierkuchen ^{a,a1,g1,c,g} Apfelmus ² 478 kcal, 2017 kJoule	Hühnerfrikassee ^{2,12,a,a1,i} Salzkartoffeln Apfelmus ² 618 kcal, 2591 kJoule
17.11.	Hackgulasch ^{12,a,a1} Gewürzgurke ^{1,4} Salzkartoffeln Apfel 542 kcal, 2263 kJoule	Sauerbraten vom Schwein ^{13,i} Pfeffernusssoße Rotkohl ² Salzkartoffeln Apfel 348 kcal, 1460 kJoule
18.11.	Kohlrabi-Möhren Eintopf Vanillepudding ^{12,g1,g} 263 kcal, 1104 kJoule	Putengeschnetzeltes Champignonsoße ^{1,2,12,g1,g} Reis Vanillepudding ^{12,g1,g} 624 kcal, 2613 kJoule
19.11.	Bratwurst ¹⁶ Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Mandarine ¹⁴ 733 kcal, 3044 kJoule	Geflügelleber gedünstete Zwiebeln mit Apfelspalten ^{g1,g} Erdäpfelstampf ^{g1,g} Mandarine ¹⁴ 537 kcal, 2243 kJoule
20.11.	Seelachs Backfisch ^{a,a1,d} Süß Saure Soße ^{12,a,a1} Kartoffel-Möhrenstampf ^{g1,g} Buttermilchdessert ^{g1,g} 731 kcal, 3052 kJoule	Rauchwurst ^{1,2} süß-saurer Linsensalat ^{1,i} Bratkartoffeln ^{1,2} Buttermilchdessert ^{g1,g} 1403 kcal, 5876 kJoule
21.11.		

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat

Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (a6) Gerste und Gersteerzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (f) Soja 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 10mg/l, als SO₂ angegeben