

**Küche Güstrow**

Tel.: 03843 / 27799829

Speiseplan vom 01.10.2026 - 31.10.2026

Name, Vorname:

**Deutsches
Rotes
Kreuz**

Bitte abgeben bis:

Tag	Menü I	Menü II
01.10.	gebratene Blutwurst ^{1,2,16,a,a6,j} gedünstete Zwiebeln ^{g1,g} Himmel und Erde ² Fruchtojoghurt ^{g1,g}	Bratklops ^{a,a1,c} Bohnengemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Fruchtojoghurt ^{g1,g}
	460 kcal, 1912 kJoule	674 kcal, 2812 kJoule
02.10.	Nudeln ^{a,a1,c} Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel ^{1,2,6,16,i,j} Buttermilchdessert ^{g1,g}	gedünstetes Fischfilet ^d Blattspinat ^{g1,g} Salzkartoffeln Buttermilchdessert ^{g1,g}
	645 kcal, 2711 kJoule	399 kcal, 1670 kJoule
03.10.		
04.10.		
05.10.	Kohlrabi-Möhren Eintopf Geflügelwiener ^{1,2,3,16} Fruchtojoghurt ^{g1,g}	Lungenwurst Steckerübgemüse ^{g1,g} Salzkartoffeln Fruchtojoghurt ^{g1,g}
	372 kcal, 1554 kJoule	355 kcal, 1479 kJoule
06.10.	Vegetarische Gemüsepfanne ^{12,a,a1} Kartoffelspalten Apfel	Schweineschnitzel ^{a,a1} Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Apfel
	530 kcal, 2198 kJoule	602 kcal, 2509 kJoule
07.10.	Brühreis mit Hühnerfleisch ⁱ Schokopudding ^{g1,g}	Eisbein ^{1,2} Sauerkraut ^{1,2,16} Salzkartoffeln Schokopudding ^{g1,g}
	319 kcal, 1340 kJoule	700 kcal, 2923 kJoule
08.10.	gedünstete Hähnchenbrust leichte Kräuter-Tomatensoße ^{12,a,a1} Ebly-Gemüsepfanne Götterspeise ¹²	Nudeln ^{a,a1,c} Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel ^{1,2,6,16,i,j} Götterspeise ¹²
	430 kcal, 1801 kJoule	595 kcal, 2502 kJoule
09.10.	Fischwürfel ^d Dill Soße ^{12,a,a1,i} Salzkartoffeln Gurkensalat Kirschjoghurt ^{g1,g}	Krustenbraten ^{1,2} Dunkel-Biersoße ^{a,a6} Klöße Apfelmus ²
	549 kcal, 2296 kJoule	1415 kcal, 5995 kJoule
10.10.		
11.10.		
12.10.	Perlgraupensuppe ^{a,a1,i} Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g}	Leberkäse ^{1,2,16} Bayrisch Kraut ^{1,2,g1,g} Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g}
	496 kcal, 2104 kJoule	503 kcal, 2096 kJoule
13.10.	Gemüsebolognese ⁱ Vollkornnudeln ^{a,a1,c} Schokopudding ^{g1,g}	Schw.Sülze ^{1,i} Remoulade ^{2,4,12,g1,c,g,j} Bratkartoffeln ^{1,2} Schokopudding ^{g1,g}
	550 kcal, 2327 kJoule	796 kcal, 3307 kJoule
14.10.	gedünstete Hähnchenbrust Ingwer-Orangen-Möhren ^{g1,g} Pellkartoffeln Birne	Wikingertopf(Fleischklößchen) ^{g1,g,j} Salzkartoffeln Birne
	370 kcal, 1558 kJoule	348 kcal, 1456 kJoule
15.10.	gedünsteter Hackbraten ^{12,a,a1,c,j} Bratensoße ^{a,a1,g1,g} Pastinakengemüse Salzkartoffeln Vanillepudding ^{12,g1,g}	Hackbraten ^{12,a,a1,c,j} Bohnengemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Vanillepudding ^{12,g1,g}
	637 kcal, 2663 kJoule	777 kcal, 3246 kJoule
16.10.	gedünstetes Fischfilet ^d Kräutersoße ^{12,a,a1} Ofengemüse ⁱ Salzkartoffeln Apfelmus ²	Gulasch vom Schwein ^{4,12,a,a1,j} Nudeln ^{a,a1,c} Apfelmus ²
	800 kcal, 3351 kJoule	793 kcal, 3337 kJoule
17.10.		
18.10.		
19.10.	Eierkuchen ^{a,a1,g1,c,g} Apfelmus ²	Geschnetzeltes vom Schwein ^{12,a,a1} Champignonsoße ^{1,2,12,g1,g} Reis Apfelmus ²
	481 kcal, 2029 kJoule	908 kcal, 3796 kJoule
20.10.	Pellkartoffeln Kräuterquark ^{g1,g} Blattsalat Banane	Schweineschnitzel ^{a,a1} Blumenkohlgemüse ^{g1,g} Salzkartoffeln Grießdessert ^{a,a1,g1,g}
	507 kcal, 2117 kJoule	461 kcal, 1929 kJoule
21.10.	Gemüseintopf ⁱ Geflügelwiener ^{1,2,3,16} Schokopudding ^{g1,g}	Weißwurst mit süßem Senf ^{16,j} Brezel ^{a,a1,a6} Schokopudding ^{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; (S) enthält Schwein
Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (a6) Gerste und Gersteerzeugnisse; (a7) Hafer und Hafererzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (h7) Pistazien und Pistazien-erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse

**Küche Güstrow**

Tel.: 03843 / 27799829

Speiseplan vom 01.10.2026 - 31.10.2026

Name, Vorname: _____

**Deutsches
Rotes
Kreuz**

Bitte abgeben bis: _____

Tag	Menü I		Menü II	
	327 kcal, 1368 kJoule		796 kcal, 3317 kJoule	
22.10.	Nudeln ^{a,a1,c} Tomatensoße ^{12,a,a1} Apfel		Schweinenacknbraten Bratensoße ^{a,a1,g1,g} Rotkohl ² Salzkartoffeln Apfel	
	576 kcal, 2412 kJoule		435 kcal, 1816 kJoule	
23.10.	gedünstetes Fischfilet ^d Blattspinat ^{g1,g} Salzkartoffeln Vanillepudding ^{12,g1,g}		Jägerschnitzel ^{1,16,a,a1} Kohlrabi Gemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Vanillepudding ^{12,g1,g}	
	346 kcal, 1453 kJoule		674 kcal, 2808 kJoule	
24.10.				
25.10.				
26.10.	Wurstgulasch ^{1,2,16,a,a1,i,j,S} Nudeln ^{a,a1,c} Apfel		Grütwurst ^{1,2,3,16,a,a7,g1,c,g,h,h7,i,j} Sauerkraut ^{1,2,16} Erdäpfelstampf ^{g1,g} Apfel	
	724 kcal, 3033 kJoule		790 kcal, 3281 kJoule	
27.10.	Senfei ^{12,a,a1,c,j} Salzkartoffeln Möhrensalat Schokomilch ^{g1,g}		Vegetarischer Nudelaufbau ^{a,a1,g1,g,i} Schokomilch ^{g1,g}	
	779 kcal, 3253 kJoule		1073 kcal, 4516 kJoule	
28.10.	Linseneintopf mit Kasselerfleisch ^{1,2,i} Vanillepudding ^{12,g1,g}		Bechamelkartoffeln ^{12,a,a1,g1,g} Bockwurst ^{1,2,16} Vanillepudding ^{12,g1,g}	
	718 kcal, 3024 kJoule		850 kcal, 3535 kJoule	
29.10.	Kokosmilchreis Fruchtkaltschale ¹²		Bratklops ^{a,a1,c} Möhrengemüse in Rahm ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Birne	
	938 kcal, 3958 kJoule		670 kcal, 2792 kJoule	
30.10.	Fischfrikadellen ^{a,a1,g1,d,g} Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Bananenmilch ^{12,g1,g}		Jägerpfanne mit Pilzen ^{12,a,a1} Spätzle ^{a,a1,c} Bananenmilch ^{12,g1,g}	
	634 kcal, 2654 kJoule		842 kcal, 3542 kJoule	
31.10.				

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; (S) enthält Schwein
Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (a6) Gerste und Gersteerzeugnisse; (a7) Hafer und Hafererzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (h7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse