



Speiseplan vom 05.01.2026 - 11.01.2026

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

Tag	Leichte Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
<b>Montag</b>	Hackgulasch <sup>12,a,a1</sup> Gewürzgurke <sup>1,4</sup> Salzkartoffeln Apfel	Grütwurst <sup>1,2,3,16,a,a7,g1,c,g,h,h7,i,j</sup> Sauerkraut <sup>1,2,16</sup> Salzkartoffeln Apfel	Florida Salat <sup>1,2,14,16,c,g</sup> Cocktail Dressing <sup>g1,c,f,g,i,j</sup>
	542 kcal, 2263 kJoule	647 kcal, 2687 kJoule	608 kcal, 2528 kJoule
<b>Dienstag</b>	Senfei <sup>12,a,a1,c,j</sup> Salzkartoffeln Möhrensalat Schokopudding <sup>g1,g</sup>	Pilz-Stroganoff <sup>4,g1,g,j</sup> Kartoffelrösti Schokopudding <sup>g1,g</sup>	Florida Salat <sup>1,2,14,16,c,g</sup> Cocktail Dressing <sup>g1,c,f,g,i,j</sup>
	748 kcal, 3116 kJoule	538 kcal, 2244 kJoule	608 kcal, 2528 kJoule
<b>Mittwoch</b>	Hähnereintopf mit Nu- deln <sup>a,a1,c,i</sup> Götterspeise <sup>12</sup>	paniertes Kasseler- teak <sup>1,2,a,a1,c</sup> Bohngemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Götterspeise <sup>12</sup>	Florida Salat <sup>1,2,14,16,c,g</sup> Cocktail Dressing <sup>g1,c,f,g,i,j</sup>
	591 kcal, 2494 kJoule	652 kcal, 2716 kJoule	608 kcal, 2528 kJoule
<b>Donnerstag</b>	Gemüsereis <sup>i</sup> Basilikumsoße <sup>2,g1,g</sup> Fruchtjoghurt <sup>g1,g</sup>	Schweine Cord on Bleu <sup>1,2,a,a1,g1,g</sup> Rosenkohl Salzkartoffeln Fruchtjoghurt <sup>g1,g</sup>	Florida Salat <sup>1,2,14,16,c,g</sup> Cocktail Dressing <sup>g1,c,f,g,i,j</sup>
	284 kcal, 1197 kJoule	391 kcal, 1645 kJoule	608 kcal, 2528 kJoule
<b>Freitag</b>	Nudeln <sup>a,a1,c</sup> Tomatensoße <sup>12,a,a1</sup> Zitronen-Joghurt <sup>g1,g</sup>	Seelachs Backfisch <sup>a,a1,d</sup> Meerrettichsoße <sup>2,g1,g,l</sup> Kartoffel-Möhren- stampf <sup>g1,g</sup> Zitronen-Joghurt <sup>g1,g</sup>	Florida Salat <sup>1,2,14,16,c,g</sup> Cocktail Dressing <sup>g1,c,f,g,i,j</sup>
	724 kcal, 3032 kJoule	525 kcal, 2194 kJoule	608 kcal, 2528 kJoule
<b>Samstag</b>		Wirsingkohleintopf <sup>1,2,i</sup> Fleischeinlage <sup>1,2</sup> Bananenmilch <sup>12,g1,g</sup>	
		6364 kcal, 26487 kJoule	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (14) gewachst; (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; (l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben



# DRK Küche Güstrow

Tel.: 03843 / 27799829



Speiseplan vom 05.01.2026 - 11.01.2026

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

Tag	Leichte Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
Sonntag		Jägerpfanne mit Pilzen <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Schokomousse <sup>g1,g</sup>	
		588 kcal, 2456 kJoule	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (14) gewachst; (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; (l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben