



Speiseplan vom 19.01.2026 - 25.01.2026

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
Montag	Kartoffelsuppe ^{1,2,i} Geflügelwiener ^{1,2,3,16} Kiwi	marinierte Nackens- teak Letscho Salzkartoffeln Kiwi	Orangen-Fenchelsa- lat mit Granatapfel ^{2,14}
	375 kcal, 1560 kJoule	437 kcal, 1832 kJoule	101 kcal, 423 kJoule
Dienstag	Eierkuchen ^{a,a1,g1,c,g} Apfelmus ²	Hähnchenschnitzel ^{a,a1} Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Apfelmus ²	Eierkuchen ^{a,a1,g1,c,g} Apfelmus ²
	481 kcal, 2029 kJoule	555 kcal, 2321 kJoule	481 kcal, 2029 kJoule
Mittwoch	Gnocchi in Salbei- Butter mit Parmesan ^{2,g1,g,l} Schokopudding ^{g1,g}	Putengeschnetzeltes Möhrengemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Schokopudding ^{g1,g}	Orangen-Fenchelsa- lat mit Granatapfel ^{2,14}
	1008 kcal, 4205 kJoule	676 kcal, 2817 kJoule	101 kcal, 423 kJoule
Donnerstag	Nudeln ^{a,a1,c} Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel ^{1,2,6,16,i,j} Banane	Geflügel Frikadelle ^{a,a1,c} Grüne Pfefferrahm- soße ^{g1,g,l} Salzkartoffeln Banane	Orangen-Fenchelsa- lat mit Granatapfel ^{2,14}
	694 kcal, 2909 kJoule	2631 kcal, 10969 kJoule	101 kcal, 423 kJoule
Freitag	Kochfisch in Kapern- soße ^{g1,d,g} Salzkartoffeln Bananenmilch ^{12,g1,g}	Geflügelleber Zwiebelsoße Himmel und Erde ² Bananenmilch ^{12,g1,g}	Kochfisch in Kapern- soße ^{g1,d,g} Salzkartoffeln Bananenmilch ^{12,g1,g}
	399 kcal, 1678 kJoule	295 kcal, 1251 kJoule	399 kcal, 1678 kJoule
Samstag		Bauernomelett ^{1,2,16,g1,c,g} Tomatensalat Rote Grütze ^{12,g1,g}	
		8761 kcal, 36688 kJoule	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (14) gewachst; (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



DRK Küche Güstrow

Tel.: 03843 / 27799829



Deutsches
Rotes
Kreuz

Speiseplan vom 19.01.2026 - 25.01.2026

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
Sonntag		gefüllte Paprikascho- te Paprikasoße Salzkartoffeln Schokomousse ^{g1,g}	
		418 kcal, 1752 kJoule	
<p>Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (14) gewachst; (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</p>			