



Speiseplan vom 26.01.2026 - 01.02.2026

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

Tag	Leichte Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
<b>Montag</b>	Grießbrei <sup>a,a1,g1,g</sup> zimtige Pflaumenso- ße	Hühnerfrikassee <sup>2,12,a,a1,i</sup> Reis Apfelmus <sup>2</sup>	Capresesalat <sup>12,13,g1,g</sup> Ciabatta <sup>a,a1</sup> Apfelmus <sup>2</sup>
	778 kcal, 3269 kJoule	702 kcal, 2952 kJoule	761 kcal, 3212 kJoule
<b>Dienstag</b>	Paprika-Hackpfanne Salzkartoffeln Fruchtjoghurt <sup>g1,g</sup>	Sauerkfleisch <sup>1,2,16</sup> Hausgemachte Re- moulade <sup>2,4,12,g1,c,g,j</sup> Bratkartoffeln <sup>1,2</sup> Fruchtjoghurt <sup>g1,g</sup>	Capresesalat <sup>12,13,g1,g</sup> Ciabatta <sup>a,a1</sup> Fruchtjoghurt <sup>g1,g</sup>
	466 kcal, 1958 kJoule	858 kcal, 3570 kJoule	682 kcal, 2874 kJoule
<b>Mittwoch</b>	Kohlrabi-Möhren Eintopf Geflügelwiener <sup>1,2,3,16</sup> Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup>	Geschnetzeltes vom Schwein <sup>12,a,a1</sup> Champignon Reis Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup>	Kohlrabi-Möhren Eintopf Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup>
	390 kcal, 1629 kJoule	416 kcal, 1755 kJoule	263 kcal, 1104 kJoule
<b>Donnerstag</b>	Bockwurst <sup>1,2,16</sup> Bechamelkartoffeln <sup>12,a,a1,g1,g</sup> Mandarine <sup>14</sup>	Bratklops <sup>a,a1,c</sup> Mischgemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Mandarine <sup>14</sup>	Capresesalat <sup>12,13,g1,g</sup> Ciabatta <sup>a,a1</sup> Mandarine <sup>14</sup>
	808 kcal, 3353 kJoule	647 kcal, 2696 kJoule	657 kcal, 2768 kJoule
<b>Freitag</b>	Nudeln <sup>a,a1,c</sup> Pikante Tomatenso- ße Buttermilchdessert <sup>g1,g</sup>	Seelachs Backfisch <sup>a,a1,d</sup> Kräutersoße <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Buttermilchdessert <sup>g1,g</sup>	Nudeln <sup>a,a1,c</sup> Pikante Tomatenso- ße Buttermilchdessert <sup>g1,g</sup>
	504 kcal, 2131 kJoule	581 kcal, 2434 kJoule	504 kcal, 2131 kJoule
<b>Samstag</b>		Weißer Bohnenein- topf <sup>1,2,i</sup> Wiener <sup>1,2,16,i,j</sup> Götterspeise <sup>12</sup>	
		790 kcal, 3307 kJoule	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) ge-  
schwefelt; (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



# DRK Küche Güstrow

Tel.: 03843 / 27799829



Deutsches  
Rotes  
Kreuz

Speiseplan vom 26.01.2026 - 01.02.2026

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

Tag	Leichte Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
Sonntag		Hähnchenkeule Kaisergemüse Salzkartoffeln Fruchtquark <sup>g1,g</sup>	
		660 kcal, 2764 kJoule	
<small>Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (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</small>			