



# DRK Küche Güstrow

Tel.: 03843 / 27799829



Speiseplan vom 28.04.2025 - 04.05.2025

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

Tag	Leichte Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
<b>Montag</b>	Käse-Lauchsuppe mit Hack <sup>g1,g</sup> Schokopudding <sup>g1,g</sup>	Schaschlik-Pfanne <sup>1,2,16</sup> Salzkartoffeln Schokopudding <sup>g1,g</sup>	Griechischer Salat <sup>2,13,g1,g,l</sup> Oliven+Hirtenkäse <sup>15,g1,g</sup> Salat gemischt mit Essig-Öl-Dressing <sup>2,12,13,l</sup> Schokopudding <sup>g1,g</sup>
	409 kcal, 1707 kJoule	434 kcal, 1818 kJoule	615 kcal, 2559 kJoule
<b>Dienstag</b>	Pellkartoffeln Kräuterquark <sup>g1,g</sup> Blattsalat Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup>	Schweineschnitzel <sup>a,a1</sup> Sommergemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup>	Pellkartoffeln Kräuterquark <sup>g1,g</sup> Blattsalat Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup>
	522 kcal, 2182 kJoule	594 kcal, 2478 kJoule	522 kcal, 2182 kJoule
<b>Mittwoch</b>	Bechamelkartoffeln <sup>12,a,a1,g1,g</sup> gebratene Bockwurst <sup>1,2,i,j</sup> Apfel	Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel <sup>1,2,6,16,i,j</sup> Nudeln <sup>a,a1,c</sup> Apfel	Griechischer Salat <sup>2,13,g1,g,l</sup> Oliven+Hirtenkäse <sup>15,g1,g</sup> Salat gemischt mit Essig-Öl-Dressing <sup>2,12,13,l</sup> Apfel
	796 kcal, 3304 kJoule	514 kcal, 2160 kJoule	534 kcal, 2220 kJoule
<b>Donnerstag</b>		Putensteak "Hawaii" <sup>g</sup> Currysoße <sup>2,a,a1</sup> Wildreis Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup>	
		701 kcal, 2965 kJoule	
<b>Freitag</b>		Schweineschnitzel <sup>a,a1</sup> Mischgemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Apfel	
		602 kcal, 2509 kJoule	
<b>Samstag</b>		Kasseler Sülze <sup>1,2,4,j</sup> Remoulade <sup>2,4,12,g1,c,g,j</sup> Bratkartoffeln <sup>1,2</sup> Bananenmilch <sup>12,g1,g</sup>	
		732 kcal, 3050 kJoule	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (15) geschwärzt; (16) mit Phosphat  
 Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier 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 SO<sub>2</sub> angegeben



# DRK Küche Güstrow

Tel.: 03843 / 27799829



Speiseplan vom 28.04.2025 - 04.05.2025

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

Tag	Leichte Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
<b>Sonntag</b>		Schweinebraten <sup>12,i</sup> Merrettichsoße <sub>2,13,a,a1,g1,g,l</sub> Wurzelgemüse <sup>g1,g,i</sup> Salzkartoffeln Schokomousse <sup>g1,g</sup>	
		563 kcal, 2348 kJoule	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (15) geschwärzt; (16) mit Phosphat  
 Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier 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