

**Küche Güstrow**

Tel.: 03843 / 27799829

Speiseplan vom 01.08.2024 - 31.08.2024

Name, Vorname:

**Deutsches
Rotes
Kreuz**

Bitte abgeben bis:

Tag	Menü I	Menü II
01.08.	Hefeklöße ^{a,a1,g1,c,g} Kirschsuppe	Geflügel Frikadelle ^{a,a1,c} Rahmwirsing ^{g1,g} Salzkartoffeln Banane
	405 kcal, 1718 kJoule	2669 kcal, 11118 kJoule
02.08.	Gekochtes Ei ^c Rahmspinat ^{a,a1} Salzkartoffeln Fruchtquark ^{g1,g}	Matjes ^{1,3,d} Remoulade ^{2,4,12,g1,c,g,i} Pellkartoffeln Fruchtquark ^{g1,g}
	379 kcal, 1587 kJoule	685 kcal, 2846 kJoule
03.08.		
04.08.		
05.08.	Eierkuchen ^{a,a1,g1,c,g} Apfelmus ²	Schweine Cord on Bleu ^{1,2,a,a1,g1,g} Rosenkohl Salzkartoffeln Apfelmus ²
	478 kcal, 2017 kJoule	467 kcal, 1971 kJoule
06.08.	Gemüse Eintopf ⁱ Stracciatella-Jogurt ^{g1,g}	Paprika-Hackpfanne Salzkartoffeln Stracciatella-Jogurt ^{g1,g}
	213 kcal, 895 kJoule	498 kcal, 2091 kJoule
07.08.	Currywurst ^{2,16,i,j} Brötchen ^{a,a1} Apfel	Putengulasch Salzkartoffeln Krautsalat ² Apfel
	431 kcal, 1809 kJoule	1299 kcal, 5443 kJoule
08.08.	Nudeln ^{a,a1,c} Erbsen-Sahne-Soße ^{2,g1,g} Fruchtquark ^{g1,g}	Bratklops ^{a,a1,c} Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Fruchtquark ^{g1,g}
	577 kcal, 2424 kJoule	716 kcal, 2986 kJoule
09.08.	Kartoffelgulasch Buttermilchdessert ^{g1,g}	Seelachs Backfisch ^{a,a1,d} Kräutersoße ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Buttermilchdessert ^{g1,g}
	262 kcal, 1106 kJoule	581 kcal, 2434 kJoule
10.08.		
11.08.		
12.08.	Kokosmilchreis Ananasragout	Jägerschnitzel ^{1,16,a,a1} Kohlrabi Gemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Banane
	989 kcal, 4171 kJoule	685 kcal, 2848 kJoule
13.08.	Erbseneintopf ^{1,2,i} Geflügelwiener ^{1,2,3,16} Grießdessert ^{a,a1,g1,g}	Pulled Pork ^{1,2} Kartoffelspalten Cole Slaw Salat ^{2,g1,c,g,i} Grießdessert ^{a,a1,g1,g}
	680 kcal, 2853 kJoule	582 kcal, 2443 kJoule
14.08.	Nudeln ^{a,a1,c} Tomatensoße ^{12,a,a1} Vanillepudding ^{12,g1,g}	gedünstetes Fischfilet ^d Blattspinat ^{g1,g} Salzkartoffeln Vanillepudding ^{12,g1,g}
	654 kcal, 2746 kJoule	346 kcal, 1453 kJoule
15.08.	Rührei ^c Bratkartoffeln ^{1,2} Krautsalat ² Apfelsaft	Kesselgulasch ^{4,j} Apfelsaft
	1627 kcal, 6801 kJoule	338 kcal, 1423 kJoule
16.08.	Wurstgulasch ^{1,2,16,a,a1,i,j,S} Nudeln ^{a,a1,c} Kirschjoghurt ^{g1,g}	Geflügelleber Apfel-Zwiebel Fett ^{2,12} Erdäpfelstampf ^{g1,g} Kirschjoghurt ^{g1,g}
	819 kcal, 3433 kJoule	763 kcal, 3185 kJoule
17.08.		
18.08.		
19.08.	Hackgulasch ^{12,a,a1} Gewürzgurke ^{1,4} Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g}	Knacker ^{1,2,16,g1,g,i} Bayrisch Kraut ^{1,2,g1,g} Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g}
	655 kcal, 2745 kJoule	519 kcal, 2179 kJoule
20.08.	Hühnerfrikassee ^{2,12,a,a1,i} Reis Schokopudding ^{g1,g}	Sauerfleisch ^{1,2,16} Remoulade ^{2,4,12,g1,c,g,i} Bratkartoffeln ^{1,2} Schokopudding ^{g1,g}
	823 kcal, 3446 kJoule	878 kcal, 3651 kJoule
21.08.	Linseneintopf mit Kasselerfleisch ^{1,2,i} Apfel	Köttbular ^{a,a1,c} Champignonsoße ^{1,2,12,g1,g} Kartoffelstampf ^{g1,g} Preiselbeeren Apfel
	639 kcal, 2691 kJoule	2770 kcal, 11719 kJoule
22.08.	Apfel-Zimt-Schupfnudeln ^{2,a,a1,g1,c,g}	Gekochtes Ei ^c Spinat ^{a,a1} Salzkartoffeln Fruchtquark ^{g1,g}

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat; (S) enthält Schwein

Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (a6) Gerste und Gersteerzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse



Küche Güstrow

Tel.: 03843 / 27799829

Speiseplan vom 01.08.2024 - 31.08.2024

Name, Vorname:



Bitte abgeben bis:

Tag	Menü I	Menü II
	490 kcal, 2064 kJoule	424 kcal, 1777 kJoule
23.08.	Nudeln ^{a,a1,c} Pikante Tomatensoße Götterspeise ¹²	Brathering ^{3,a,a1,c,d,j} Kartoffelstampf ^{g1,g} Blattsalat Götterspeise ¹²
	454 kcal, 1922 kJoule	521 kcal, 2179 kJoule
24.08.		
25.08.		
26.08.	Milchreis mit Fruchtsoße ^{12,g1,c,g}	Geschnetzeltes vom Schwein ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Fruchtjoghurt ^{g1,g}
	134 kcal, 568 kJoule	536 kcal, 2236 kJoule
27.08.	Pellkartoffeln Kräuterquark ^{g1,g} Blattsalat Grießdessert ^{a,a1,g1,g}	Schweineschnitzel ^{a,a1} Blumenkohlgemüse ^{g1,g} Salzkartoffeln Grießdessert ^{a,a1,g1,g}
	522 kcal, 2182 kJoule	461 kcal, 1929 kJoule
28.08.	Pizza Margherita ^{1,2,a,a1,a6,g1,g} Schokopudding ^{g1,g}	Kasseler Braten ^{1,2,12,i} Ananassauerkraut ^{1,2,16} Salzkartoffeln Schokopudding ^{g1,g}
	330 kcal, 1383 kJoule	542 kcal, 2286 kJoule
29.08.	Bolognese ^{12,a,a1,i} Nudeln ^{a,a1} Fruchtquark ^{g1,g}	Vegetarischer Kartoffelauflauf ^{g1,c,g,i} Fruchtquark ^{g1,g}
	765 kcal, 3213 kJoule	335 kcal, 1397 kJoule
30.08.	gebratene Bockwurst ^{1,2,i,j} Bechamelkartoffeln ^{12,a,a1,g1,g} Buttermilchdessert ^{g1,g}	Fischfrikadellen ^{a,a1,g1,d,g} Kräutersoße ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Gurkensalat Buttermilchdessert ^{g1,g}
	927 kcal, 3855 kJoule	590 kcal, 2471 kJoule
31.08.		

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat; (S) enthält Schwein

Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (a6) Gerste und Gersteerzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse