



Tag	Menü I	Menü II
01.01.		
02.01.	Nudeln ^{a,a1,c} Tomatensoße ^{12,a,a1} Bananenmilch ^{12,g1,g} 685 kcal, 2881 kJoule	Bratwurst ¹⁶ Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Bananenmilch ^{12,g1,g} 807 kcal, 3361 kJoule
03.01.	Gemüse Eintopf ¹ Bockwurst ^{1,2,16} Buttermilchdessert ^{g1,g} 555 kcal, 2314 kJoule	Fischfrikadellen ^{a,a1,g1,d,g} Kräutersoße ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Buttermilchdessert ^{g1,g} 530 kcal, 2222 kJoule
04.01.		
05.01.		
06.01.	Hefeklöße ^{a,a1,g1,c,g} Kirschsuppe 405 kcal, 1718 kJoule	Bauernroulade ^{1,2,4,a,a1,c} Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Apfel 647 kcal, 2688 kJoule
07.01.	Vegetarische Gemüsepfanne ^{12,a,a1} Kräutersoße ^{12,a,a1} Kartoffelspalten Grießdessert ^{a,a1,g1,g} 637 kcal, 2646 kJoule	Schweineschnitzel ^{a,a1} Salzkartoffeln Grießdessert ^{a,a1,g1,g} 382 kcal, 1601 kJoule
08.01.	Hühnereintopf mit Nudeln ^{a,a1,c,i} Vanillepudding ^{12,g1,g} 589 kcal, 2486 kJoule	Hackschmorkohl Salzkartoffeln Vanillepudding ^{12,g1,g} 446 kcal, 1870 kJoule
09.01.	Spätzle ^{a,a1,c} Champignonsoße ^{1,2,12,g1,g} Apfelsaft 643 kcal, 2697 kJoule	Kesselgulasch ^{4,j} Apfelsaft 338 kcal, 1423 kJoule
10.01.	Wurstgulasch ^{1,2,16,a,a1,i,j,S} Nudeln ^{a,a1,c} Fruchtquark ^{g1,g} 830 kcal, 3474 kJoule	Fischwürfel ^d Dill Soße ^{12,a,a1,i} Salzkartoffeln Kirschjoghurt ^{g1,g} 489 kcal, 2047 kJoule
11.01.		
12.01.		
13.01.	Minestrone (Italienischer Gemüse Eintopf) Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g} 452 kcal, 1887 kJoule	Leberkäse ^{1,2,16} Bayrisch Kraut ^{1,2,g1,g} Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g} 503 kcal, 2096 kJoule
14.01.	Putengeschnetzeltes Erbsengemüse Reis Schokopudding ^{g1,g} 478 kcal, 2013 kJoule	Sauerfleisch ^{1,2,16} Remoulade ^{2,4,12,g1,c,g,j} Bratkartoffeln ^{1,2} Schokopudding ^{g1,g} 878 kcal, 3651 kJoule
15.01.	Nudeln ^{a,a1,c} Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel ^{1,2,6,16,i,j} Mandarine ¹⁴ 551 kcal, 2312 kJoule	Szegediner Gulasch ^{1,2,16,g1,g} Salzkartoffeln Mandarine ¹⁴ 515 kcal, 2149 kJoule
16.01.	Erbseneintopf ^{1,2,i} Geflügelwiener ^{1,2,3,16} Vanillepudding ^{12,g1,g} 654 kcal, 2748 kJoule	Schweinenackenbraten Meerrettichsoße ^{2,g1,g,l} Wurzelgemüse ^{g1,g,i} Salzkartoffeln Vanillepudding ^{12,g1,g} 532 kcal, 2225 kJoule
17.01.	Mecklenburger Fischtopf ^{d,i} Apfelmus ² 355 kcal, 1501 kJoule	Jägerschnitzel ^{1,16,a,a1} Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Apfelmus ² 795 kcal, 3321 kJoule
18.01.		
19.01.		
20.01.	Eierkuchen ^{a,a1,g1,c,g} Apfelmus ² 481 kcal, 2029 kJoule	Hackgulasch ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Kürbiskompott Apfelmus ² 707 kcal, 2964 kJoule
21.01.	Grünkohleintopf mit Kasseler und Rauchwurst ^{1,2,16,g1,g,i,j} Fruchtjoghurt ^{g1,g} 301 kcal, 1263 kJoule	Bratwurst ¹⁶ Sauerkraut ^{1,2,16} Kartoffelstampf ^{g1,g} Fruchtjoghurt ^{g1,g} 570 kcal, 2374 kJoule
22.01.	Grießbrei ^{a,a1,g1,g} Kirschsuppe Gemüseschnitzel Kräutersoße ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Apfel	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (14) gewachst; (16) mit Phosphat; (S) enthält Schwein
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 10mg/l, als SO2 angegeben

**Küche Güstrow**

Tel.: 03843 / 27799829

Speiseplan vom 01.01.2025 - 31.01.2025

Name, Vorname:



Bitte abgeben bis:

Tag	Menü I	Menü II
	532 kcal, 2229 kJoule	92 kcal, 385 kJoule
23.01.	Bolognese ^{12,a,a1,i} Nudeln ^{a,a1} Bananenmilch ^{12,g1,g}	Kasseler Steak ^{1,2} Apfel-Zwiebel Fett ^{2,12} Erdäpfelstampf ^{g1,g} Bananenmilch ^{12,g1,g}
	769 kcal, 3240 kJoule	866 kcal, 3641 kJoule
24.01.	Eierragout mit Gemüse ^{g1,c,g,i} Salzkartoffeln Buttermilchdessert ^{g1,g}	Seelachs Backfisch ^{a,a1,d} Kräutersoße ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Gurkensalat Buttermilchdessert ^{g1,g}
	538 kcal, 2253 kJoule	641 kcal, 2683 kJoule
25.01.		
26.01.		
27.01.	Nudeln ^{a,a1,c} Tomatensoße ^{12,a,a1} Apfel	Knacker ^{1,2,16,g1,g,i} Rahmwirsing ^{g1,g} Salzkartoffeln Apfel
	576 kcal, 2412 kJoule	584 kcal, 2438 kJoule
28.01.	Senfe ^{12,a,a1,c,j} Salzkartoffeln Möhrensalat Schokomilch ^{g1,g}	Thai-Hähnchen-Curry ^{g1,g} Wildreis Schokomilch ^{g1,g}
	779 kcal, 3253 kJoule	791 kcal, 3336 kJoule
29.01.	Kartoffelsuppe ^{1,2,i} Geflügelwiener ^{1,2,3,16} Vanillepudding ^{12,g1,g}	Geflügel Frikadelle ^{a,a1,c} Letscho Salzkartoffeln Vanillepudding ^{12,g1,g}
	422 kcal, 1759 kJoule	2436 kcal, 10160 kJoule
30.01.	Kartoffelspalten Kräuterquark ^{g1,g} Cole Slaw Salat ^{2,g1,c,g,i} Birne	Jägerschnitzel ^{1,16,a,a1} Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Birne
	604 kcal, 2513 kJoule	696 kcal, 2897 kJoule
31.01.	Kochfisch in Kapernsoße ^{g1,d,g} Salzkartoffeln Schokopudding ^{g1,g}	Jägerpfanne mit Pilzen ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Schokopudding ^{g1,g}
	370 kcal, 1549 kJoule	552 kcal, 2305 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (14) gewachst; (16) mit Phosphat; (S) enthält Schwein
 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