



Tag	Menü I	Menü II
01.07.	Hackgulasch ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g} 650 kcal, 2724 kJoule	Leberkäse ^{1,2,16} Bayrisch Kraut ^{1,2,g1,g} Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g} 503 kcal, 2096 kJoule
	Putengeschnetzeltes Möhrengemüse ^{12,a,a1} Reis Schokopudding ^{g1,g} 762 kcal, 3188 kJoule	Schw.Sülze ^{1,i} Remoulade ^{2,4,12,g1,c,g,i} Bratkartoffeln ^{1,2} Schokopudding ^{g1,g} 796 kcal, 3307 kJoule
03.07.	Linseneintopf mit Kasselerfleisch ^{1,2,i} Apfel 639 kcal, 2691 kJoule	Schweineschnitzel ^{a,a1} Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Apfel 602 kcal, 2509 kJoule
	Gekochtes Ei ^c Spinat ^{a,a1} Salzkartoffeln Erdbeeryoghurt ^{g1,g} 414 kcal, 1734 kJoule	Lungenwurst Möhren-Kohlrabigemüse ^{g1,g} Salzkartoffeln Erdbeeryoghurt ^{g1,g} 418 kcal, 1743 kJoule
05.07.	Nudeln ^{a,a1,c} Tomatensoße ^{12,a,a1} Fruchtjoghurt ^{g1,g} 637 kcal, 2671 kJoule	Kartoffelauflauf mit Gemüse,Schinken ^{1,2,16,g1,c,g,i} Fruchtjoghurt ^{g1,g} 667 kcal, 2780 kJoule
	06.07.	
07.07.		
08.07.	Eierkuchen ^{a,a1,g1,c,g} Apfelmus ² 481 kcal, 2029 kJoule	Brathering ^{3,a,a1,c,d,j} Sellerie-Kartoffelstampf ^{g1,g,i} Blattsalat Apfelmus ² 524 kcal, 2195 kJoule
	Pellkartoffeln Kräuterquark ^{g1,g} Krautsalat ² Grießdessert ^{a,a1,g1,g} 1587 kcal, 6642 kJoule	Schweineschnitzel ^{a,a1} Blumenkohlgemüse ^{g1,g} Salzkartoffeln Grießdessert ^{a,a1,g1,g} 461 kcal, 1929 kJoule
10.07.	Paprika-Hackpfanne Salzkartoffeln Schokopudding ^{g1,g} 486 kcal, 2039 kJoule	Zwiebelrostbraten ^j Zwiebelsoße Salzkartoffeln Schokopudding ^{g1,g} 361 kcal, 1517 kJoule
	Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel ^{1,2,6,16,i,j} Nudeln ^{a,a1} Fruchtquark ^{g1,g} 615 kcal, 2582 kJoule	Vegetarischer Kartoffelauflauf ^{g1,c,g,i} Fruchtquark ^{g1,g} 335 kcal, 1397 kJoule
12.07.	Bechamelkartoffeln ^{12,a,a1,g1,g} Bockwurst ^{1,2,16} Apfel 771 kcal, 3202 kJoule	Seelachs Backfisch ^{a,a1,d} Kräutersoße ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Gurkensalat Apfel 511 kcal, 2132 kJoule
	13.07.	
14.07.		
15.07.	Wurstgulasch ^{1,2,16,a,a1,i,j,S} Salzkartoffeln Apfel 555 kcal, 2313 kJoule	Grütwurst ^{1,2,3,16,a,a7,g1,c,g,h,h7,i,j} Sauerkraut ^{1,2,16} Kartoffelstampf ^{g1,g} Apfel 746 kcal, 3100 kJoule
	Senfei ^{12,a,a1,c,j} Salzkartoffeln Möhrensalat Schokomilch ^{g1,g} 779 kcal, 3253 kJoule	Vegetarischer Nudelauflauf ^{a,a1,g1,g,i} Schokomilch ^{g1,g} 1073 kcal, 4516 kJoule
17.07.	Grüne Bohneneintopf mit Kasseler ^{1,2,i} Vanillepudding ^{12,g1,g} 207 kcal, 868 kJoule	Putenleber Apfel-Zwiebel Fett ^{2,12} Kartoffelstampf ^{g1,g} Vanillepudding ^{12,g1,g} 643 kcal, 2697 kJoule
	Grießbrei ^{a,a1,g1,g} zimtige Pflaumensoße 778 kcal, 3269 kJoule	Hackbraten ^{12,a,a1,c,j} Bohnengemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Birne 740 kcal, 3085 kJoule
19.07.	Jägerpfanne mit Pilzen ^{12,a,a1} Schupfnudeln ^{a,a1,c} Kirschjoghurt ^{g1,g} 843 kcal, 3546 kJoule	Bratwurst ¹⁶ Porreegemüse ^{g1,g} Salzkartoffeln Kirschjoghurt ^{g1,g} 506 kcal, 2110 kJoule
	20.07.	
21.07.		

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat; (S) enthält Schwein
Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (a7) Hafer und Hafererzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (h7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse



Küche Güstrow

Tel.: 03843 / 27799829

Speiseplan vom 01.07.2024 - 31.07.2024

Name, Vorname:



Bitte abgeben bis:

Tag	Menü I	Menü II
22.07.	Milchreis mit Zimt und Zucker ^{g1,g} Apfelmus ²	Hühnerfrikassee ^{2,12,a,a1,i} Salzkartoffeln Apfelmus ²
	714 kcal, 3007 kJoule	796 kcal, 3332 kJoule
23.07.	Gulasch ^{4,12,a,a1,j} Nudeln ^{a,a1,c} Erdbeerjoghurt ^{g1,g}	Sauerfleisch ^{1,2,16} Remoulade ^{2,4,12,g1,c,g,j} Bratkartoffeln ^{1,2} Erdbeerjoghurt ^{g1,g}
	804 kcal, 3374 kJoule	892 kcal, 3710 kJoule
24.07.	Kohlrabi-Möhren Eintopf Geflügelwiener ^{1,2,3,16} Schokopudding ^{g1,g}	Schmorkohl mit Schweinehackfleisch Salzkartoffeln Schokopudding ^{g1,g}
	392 kcal, 1635 kJoule	448 kcal, 1876 kJoule
25.07.	Gemüseschnitzel Kräutersoße ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Götterspeise ¹²	Putengeschnetztes Erbsengemüse Reis Götterspeise ¹²
	369 kcal, 1548 kJoule	476 kcal, 2006 kJoule
26.07.	Mecklenburger Fischtopf ^{d,i} Banane	Eierragout mit Gemüse ^{g1,c,g,j} Salzkartoffeln Banane
	304 kcal, 1278 kJoule	497 kcal, 2075 kJoule
27.07.		
28.07.		
29.07.	Steckrübeintopf ^{1,2,i} Fleischeinlage ^{1,2} Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g}	Schweineschnitzel ^{a,a1} Kohlrabi Gemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g}
	475 kcal, 1999 kJoule	656 kcal, 2742 kJoule
30.07.	Nudeln ^{a,a1,c} Tomatensoße ^{12,a,a1} Kiwi	Bauernroulade ^{1,2,4,a,a1,c} Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Kiwi
	608 kcal, 2547 kJoule	679 kcal, 2822 kJoule
31.07.	Kartoffelsuppe ^{1,2,i} Geflügelwiener ^{1,2,3,16} Schokopudding ^{g1,g}	Geschnetztes vom Schwein ^{12,a,a1} Champignon Salzkartoffeln Schokopudding ^{g1,g}
	424 kcal, 1765 kJoule	334 kcal, 1400 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat; (S) enthält Schwein
Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (a7) Hafer und Hafererzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (h7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse