



Tag	Menü I	Menü II
01.07.	Hackgulasch <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch <sup>12,g1,g</sup>	Leberkäse <sup>1,2,16</sup> Bayrisch Kraut <sup>1,2,g1,g</sup> Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch <sup>12,g1,g</sup>
	650 kcal, 2724 kJoule	503 kcal, 2096 kJoule
02.07.	Putengeschnetzeltes Möhrengemüse <sup>12,a,a1</sup> Reis Schokopudding <sup>g1,g</sup>	Schw.Sülze <sup>1,i</sup> Remoulade <sup>2,4,12,g1,c,g,i</sup> Bratkartoffeln <sup>1,2</sup> Schokopudding <sup>g1,g</sup>
	762 kcal, 3188 kJoule	796 kcal, 3307 kJoule
03.07.	Linseneintopf mit Kasselerfleisch <sup>1,2,i</sup> Apfel	Schweineschnitzel <sup>a,a1</sup> Mischgemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Apfel
	639 kcal, 2691 kJoule	602 kcal, 2509 kJoule
04.07.	Gekochtes Ei <sup>c</sup> Spinat <sup>a,a1</sup> Salzkartoffeln Erdbeeryoghurt <sup>g1,g</sup>	Lungenwurst Möhren-Kohlrabigemüse <sup>g1,g</sup> Salzkartoffeln Erdbeeryoghurt <sup>g1,g</sup>
	414 kcal, 1734 kJoule	418 kcal, 1743 kJoule
05.07.	Nudeln <sup>a,a1,c</sup> Tomatensoße <sup>12,a,a1</sup> Fruchtjoghurt <sup>g1,g</sup>	Kartoffelauflauf mit Gemüse,Schinken <sup>1,2,16,g1,c,g,i</sup> Fruchtjoghurt <sup>g1,g</sup>
	637 kcal, 2671 kJoule	667 kcal, 2780 kJoule
06.07.		
07.07.		
08.07.	Eierkuchen <sup>a,a1,g1,c,g</sup> Apfelmus <sup>2</sup>	Brathering <sup>3,a,a1,c,d,j</sup> Sellerie-Kartoffelstampf <sup>g1,g,i</sup> Blattsalat Apfelmus <sup>2</sup>
	481 kcal, 2029 kJoule	524 kcal, 2195 kJoule
09.07.	Pellkartoffeln Kräuterquark <sup>g1,g</sup> Krautsalat <sup>2</sup> Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup>	Schweineschnitzel <sup>a,a1</sup> Blumenkohlgemüse <sup>g1,g</sup> Salzkartoffeln Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup>
	1587 kcal, 6642 kJoule	461 kcal, 1929 kJoule
10.07.	Paprika-Hackpfanne Salzkartoffeln Schokopudding <sup>g1,g</sup>	Zwiebelrostbraten <sup>j</sup> Zwiebelsoße Salzkartoffeln Schokopudding <sup>g1,g</sup>
	486 kcal, 2039 kJoule	361 kcal, 1517 kJoule
11.07.	Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel <sup>1,2,6,16,i,j</sup> Nudeln <sup>a,a1</sup> Fruchtquark <sup>g1,g</sup>	Vegetarischer Kartoffelauflauf <sup>g1,c,g,i</sup> Fruchtquark <sup>g1,g</sup>
	615 kcal, 2582 kJoule	335 kcal, 1397 kJoule
12.07.	Bechamelkartoffeln <sup>12,a,a1,g1,g</sup> Bockwurst <sup>1,2,16</sup> Apfel	Seelachs Backfisch <sup>a,a1,d</sup> Kräutersoße <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Gurkensalat Apfel
	771 kcal, 3202 kJoule	511 kcal, 2132 kJoule
13.07.		
14.07.		
15.07.	Wurstgulasch <sup>1,2,16,a,a1,i,j,S</sup> Salzkartoffeln Apfel	Grütwurst <sup>1,2,3,16,a,a7,g1,c,g,h,h7,i,j</sup> Sauerkraut <sup>1,2,16</sup> Kartoffelstampf <sup>g1,g</sup> Apfel
	555 kcal, 2313 kJoule	746 kcal, 3100 kJoule
16.07.	Senfei <sup>12,a,a1,c,j</sup> Salzkartoffeln Möhrensalat Schokomilch <sup>g1,g</sup>	Vegetarischer Nudelauflauf <sup>a,a1,g1,g,i</sup> Schokomilch <sup>g1,g</sup>
	779 kcal, 3253 kJoule	1073 kcal, 4516 kJoule
17.07.	Grüne Bohneneintopf mit Kasseler <sup>1,2,i</sup> Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup>	Putenleber Apfel-Zwiebel Fett <sup>2,12</sup> Kartoffelstampf <sup>g1,g</sup> Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup>
	207 kcal, 868 kJoule	643 kcal, 2697 kJoule
18.07.	Grießbrei <sup>a,a1,g1,g</sup> zimtige Pflaumensoße	Hackbraten <sup>12,a,a1,c,j</sup> Bohnengemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Birne
	778 kcal, 3269 kJoule	740 kcal, 3085 kJoule
19.07.	Jägerpfanne mit Pilzen <sup>12,a,a1</sup> Schupfnudeln <sup>a,a1,c</sup> Kirschjoghurt <sup>g1,g</sup>	Bratwurst <sup>16</sup> Porreegemüse <sup>g1,g</sup> Salzkartoffeln Kirschjoghurt <sup>g1,g</sup>
	843 kcal, 3546 kJoule	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 <sup>g1,g</sup> Apfelmus <sup>2</sup>	Hühnerfrikassee <sup>2,12,a,a1,i</sup> Salzkartoffeln Apfelmus <sup>2</sup>
	714 kcal, 3007 kJoule	796 kcal, 3332 kJoule
23.07.	Gulasch <sup>4,12,a,a1,j</sup> Nudeln <sup>a,a1,c</sup> Erdbeerjoghurt <sup>g1,g</sup>	Sauerfleisch <sup>1,2,16</sup> Remoulade <sup>2,4,12,g1,c,g,j</sup> Bratkartoffeln <sup>1,2</sup> Erdbeerjoghurt <sup>g1,g</sup>
	804 kcal, 3374 kJoule	892 kcal, 3710 kJoule
24.07.	Kohlrabi-Möhren Eintopf Geflügelwiener <sup>1,2,3,16</sup> Schokopudding <sup>g1,g</sup>	Schmorkohl mit Schweinehackfleisch Salzkartoffeln Schokopudding <sup>g1,g</sup>
	392 kcal, 1635 kJoule	448 kcal, 1876 kJoule
25.07.	Gemüseschnitzel Kräutersoße <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Götterspeise <sup>12</sup>	Putengeschnitzeltes Erbsengemüse Reis Götterspeise <sup>12</sup>
	369 kcal, 1548 kJoule	476 kcal, 2006 kJoule
26.07.	Mecklenburger Fischtopf <sup>d,i</sup> Banane	Eierragout mit Gemüse <sup>g1,c,g,j</sup> Salzkartoffeln Banane
	304 kcal, 1278 kJoule	497 kcal, 2075 kJoule
27.07.		
28.07.		
29.07.	Steckrübeintopf <sup>1,2,i</sup> Fleischeinlage <sup>1,2</sup> Erdbeerfruchtmilch <sup>12,g1,g</sup>	Schweineschnitzel <sup>a,a1</sup> Kohlrabi Gemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch <sup>12,g1,g</sup>
	475 kcal, 1999 kJoule	656 kcal, 2742 kJoule
30.07.	Nudeln <sup>a,a1,c</sup> Tomatensoße <sup>12,a,a1</sup> Kiwi	Bauernroulade <sup>1,2,4,a,a1,c</sup> Mischgemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Kiwi
	608 kcal, 2547 kJoule	679 kcal, 2822 kJoule
31.07.	Kartoffelsuppe <sup>1,2,i</sup> Geflügelwiener <sup>1,2,3,16</sup> Schokopudding <sup>g1,g</sup>	Geschnitzeltes vom Schwein <sup>12,a,a1</sup> Champignon Salzkartoffeln Schokopudding <sup>g1,g</sup>
	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