



Tag	Menü I	Menü II
01.06.		
02.06.		
03.06.	Milchreis mit Zimt und Zucker ^{g1,g} Apfelmus ² 714 kcal, 3007 kJoule	Schweinebraten ^{12,i} Dunkel-Biersoße ^{a,a6} Salzkartoffeln Krautsalat ² Apfelmus ² 1517 kcal, 6357 kJoule
04.06.	Gemüse-Nudel-Pfanne ^{a,a1,c} Erdbeerjoghurt ^{g1,g} 1451 kcal, 6088 kJoule	Gulasch ^{4,12,a,a1,j} Gewürzgurke ^{1,4} Nudeln ^{a,a1,c} Erdbeerjoghurt ^{g1,g} 809 kcal, 3395 kJoule
05.06.	Erbseneintopf ^{1,2,i} Geflügelwiener ^{1,2,3,16} Schokopudding ^{g1,g} 656 kcal, 2754 kJoule	Sahnematjes ^{1,g1,d,g} Pellkartoffeln Schokopudding ^{g1,g} 614 kcal, 2568 kJoule
06.06.	Nudeln ^{a,a1,c} Pikante Tomatensoße Apfel 373 kcal, 1580 kJoule	Königsberger Klopse ^{12,a,a1,c} Salzkartoffeln Rote Beete ⁴ Apfel 714 kcal, 2964 kJoule
07.06.	Fischfrikadellen ^{a,a1,g1,d,g} Möhrengemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Bananenmilch ^{12,g1,g} 652 kcal, 2729 kJoule	Geschnetzeltes vom Schwein ^{12,a,a1} Champignon Salzkartoffeln Bananenmilch ^{12,g1,g} 363 kcal, 1529 kJoule
08.06.		
09.06.		
10.06.	Gemüseintopf ⁱ Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g} 233 kcal, 986 kJoule	Jägerschnitzel ^{1,16,a,a1} Kohlrabi Gemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g} 709 kcal, 2957 kJoule
11.06.	Kartoffelspalten Kräuterquark ^{g1,g} Cole Slaw Salat ^{2,g1,c,g,j} Götterspeise ¹² 644 kcal, 2682 kJoule	Bratwurst ¹⁶ Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Kiwi 729 kcal, 3027 kJoule
12.06.	Kartoffelsuppe ^{1,2,i} Wiener ^{1,2,16,i,j} Schokopudding ^{g1,g} 438 kcal, 1828 kJoule	Putengeschnetzeltes Möhrengemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Schokopudding ^{g1,g} 676 kcal, 2817 kJoule
13.06.	Nudeln ^{a,a1,c} Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel ^{1,2,6,16,i,j} Banane 694 kcal, 2909 kJoule	Knacker ^{1,2,16,g1,g,j} Rahmwirsing ^{g1,g} Salzkartoffeln Banane 764 kcal, 3186 kJoule
14.06.	Kochfisch in Kapernsoße ^{g1,d,g} Salzkartoffeln Möhrensalat Fruchtquark ^{g1,g} 554 kcal, 2310 kJoule	Chili Con Carne ^{12,a,a1,S} Reis Fruchtquark ^{g1,g} 724 kcal, 3034 kJoule
15.06.		
16.06.		
17.06.	Eierkuchen ^{a,a1,g1,c,g} Apfelmus ² 478 kcal, 2017 kJoule	Hühnerfrikassee ^{2,12,a,a1,i} Reis Apfelmus ² 702 kcal, 2952 kJoule
18.06.	Weißer Bohneneintopf ^{1,2,i} Fleischeinlage ^{1,2} Schokopudding ^{g1,g} 738 kcal, 3103 kJoule	Hackgulasch ^{12,a,a1} Gewürzgurke ^{1,4} Salzkartoffeln Schokopudding ^{g1,g} 622 kcal, 2602 kJoule
19.06.	Vanille-Milch-Nudeln ^{12,a,a1,g1,c,g} Apfel 776 kcal, 3281 kJoule	Bratklops ^{a,a1,c} Bohnengemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Apfel 613 kcal, 2554 kJoule
20.06.	Hähnchenkeule Leipziger Allerlei Salzkartoffeln Fruchtjoghurt ^{g1,g} 626 kcal, 2623 kJoule	Szegediner Gulasch ^{1,2,16,g1,g} Salzkartoffeln Fruchtjoghurt ^{g1,g} 540 kcal, 2256 kJoule
21.06.	Geflügelleber Apfel-Zwiebel Fett ^{2,12} Himmel und Erde ² Fruchtjoghurt ^{g1,g} 675 kcal, 2818 kJoule	Seelachs Backfisch ^{a,a1,d} Kräutersoße ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Gurkensalat Buttermilchdessert ^{g1,g} 641 kcal, 2683 kJoule
22.06.		

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; (a6) Gerste und Gersteerzeugnisse; (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 01.06.2024 - 30.06.2024

Name, Vorname:



Deutsches Rotes Kreuz

Bitte abgeben bis:

Tag	Menü I	Menü II
23.06.		
24.06.	Hefeklöße ^{a,a1,g1,c,g} Kirschsuppe 405 kcal, 1718 kJoule	Schweineschnitzel ^{a,a1} Rahmchampignon ^{1,2,g1,g} Salzkartoffeln Banane 535 kcal, 2231 kJoule
25.06.	Vegetarische Gemüsepfanne ^{12,a,a1} Tomaten-Pa- prika-Quark ^{g1,g} Grießdessert ^{a,a1,g1,g} 573 kcal, 2390 kJoule	Hackbraten ^{12,a,a1,c,j} Bratensoße ^{a,a1,g1,g} Salzkar- toffeln Bohnensalat Grießdessert ^{a,a1,g1,g} 633 kcal, 2650 kJoule
26.06.	Grüne Bohneneintopf mit Kasseler ^{1,2,i} Vanillepud- ding ^{12,g1,g} 207 kcal, 868 kJoule	Kartoffelsalat ^{4,12,a,a1,c,j} Geflügelwiener ^{1,2,3,16} Va- nillepudding ^{12,g1,g} 15816 kcal, 65830 kJoule
27.06.	Krautnudeln mit Jagdwurstwürfeln ^{1,2,16,a,a1,i,j} Fruchtjoghurt ^{g1,g} 65 kcal, 277 kJoule	Grützwurst ^{1,2,3,16,a,a7,g1,c,g,h,h7,i,j} Sauerkraut ^{1,2,16} Erdäpfelstampf ^{g1,g} Fruchtjoghurt ^{g1,g} 851 kcal, 3539 kJoule
28.06.	Obstkaltschale ¹² Milchbrötchen ^{a,a1,g1,c,g} 470 kcal, 1987 kJoule	Apfelmostbraten ⁱ Bratensoße ^{a,a1,g1,g} Sellerie-Kar- toffelstampf ^{g1,g,i} Vanillepudding ^{12,g1,g} 424 kcal, 1772 kJoule
29.06.		
30.06.		

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; (a6) Gerste und Gersteerzeugnisse; (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