

**Küche Güstrow**

Tel.: 03843 / 27799829

Speiseplan vom 01.06.2025 - 30.06.2025

Name, Vorname:



Bitte abgeben bis:

Tag	Menü I	Menü II
01.06.		
02.06.	Hefeklöße ^{a,a1,g1,c,g} Schokomilchsuppe ^{g1,g} 452 kcal, 1913 kJoule	Paprika-Hackpfanne Salzkartoffeln Apfel 405 kcal, 1700 kJoule
03.06.	Vegetarische Gemüsepfanne ^{12,a,a1} Kartoffelspalten Grießdessert ^{a,a1,g1,g} 634 kcal, 2636 kJoule	Schweineschnitzel ^{a,a1} Blumenkohlgemüse ^{g1,g} Salzkartoffeln Grießdessert ^{a,a1,g1,g} 461 kcal, 1929 kJoule
04.06.	Brüheis mit Hühnerfleisch ⁱ Vanillepudding ^{12,g1,g} 317 kcal, 1334 kJoule	Chili Con Carne ^{12,a,a1,S} Brötchen ^{a,a1} Vanillepudding ^{12,g1,g} 695 kcal, 2914 kJoule
05.06.	Nudeln ^{a,a1,c} Erbsen-Sahne-Soße ^{2,g1,g} Apfelsaft 555 kcal, 2337 kJoule	Geschnetzeltes vom Schwein ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Apfelsaft 177 kcal, 745 kJoule
06.06.	Gekochtes Ei ^c Spinat ^{a,a1} Salzkartoffeln Kirschjoghurt ^{g1,g} 414 kcal, 1736 kJoule	Fischwürfel ^d Dill Soße ^{12,a,a1,i} Salzkartoffeln Kirschjoghurt ^{g1,g} 489 kcal, 2047 kJoule
07.06.		
08.06.		
09.06.	Eierkuchen ^{a,a1,g1,c,g} Apfelmus ² 481 kcal, 2029 kJoule	Leberkäse ^{1,2,16} Bayrisch Kraut ^{1,2,g1,g} Salzkartoffeln Apfelmus ² 529 kcal, 2210 kJoule
10.06.	Putengeschnetzeltes Möhrengemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Schokopudding ^{g1,g} 676 kcal, 2817 kJoule	Sahnematjes ^{1,g1,d,g} Pellkartoffeln Schokopudding ^{g1,g} 614 kcal, 2568 kJoule
11.06.	Nudeln ^{a,a1,c} Gemüsebolognese ⁱ Fruchtquark ^{g1,g} 395 kcal, 1668 kJoule	Bauernroulade ^{1,2,4,a,a1,c} Kräutersoße ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Fruchtquark ^{g1,g} 430 kcal, 1794 kJoule
12.06.	Erbseneintopf ^{1,2,i} Geflügelwiener ^{1,2,3,16} Melone 621 kcal, 2605 kJoule	Hack-Käse-Frikadelle ^{a,a1,c,g,i} Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Melone 654 kcal, 2726 kJoule
13.06.	Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel ^{1,2,6,16,i,j} Nudeln ^{a,a1,c} Götterspeise ¹² 595 kcal, 2502 kJoule	Kartoffelaufbau mit Gemüse,Schinken ^{1,2,16,g1,c,g,i} Götterspeise ¹² 687 kcal, 2863 kJoule
14.06.		
15.06.		
16.06.	Milchreis mit Zimt und Zucker ^{g1,g} Apfelmus ² 714 kcal, 3007 kJoule	Schweineschnitzel ^{a,a1} Rahmchampignon ^{1,2,g1,g} Salzkartoffeln Apfelmus ² 586 kcal, 2454 kJoule
17.06.	Pellkartoffeln Kräuterquark ^{g1,g} Blattsalat Vanillepudding ^{12,g1,g} 496 kcal, 2077 kJoule	Bratwurst ¹⁶ Porreegemüse ^{g1,g} Salzkartoffeln Vanillepudding ^{12,g1,g} 490 kcal, 2043 kJoule
18.06.	Kartoffelsuppe ^{1,2,i} Geflügelwiener ^{1,2,3,16} Fruchtquark ^{g1,g} 448 kcal, 1867 kJoule	Schmorgurke mit Schweinehackfleisch ^{1,2,16} Salzkartoffeln Fruchtquark ^{g1,g} 355 kcal, 1487 kJoule
19.06.	Krautnudeln mit Jagdwurstwürfeln ^{1,2,16,a,a1,i,j} Apfel 4 kcal, 18 kJoule	Vegetarischer Kartoffelaufbau ^{g1,c,g,i} Fruchtquark ^{g1,g} 335 kcal, 1397 kJoule
20.06.	Bechamelkartoffeln ^{12,a,a1,g1,g} Bockwurst ^{1,2,16} Buttermilchdessert ^{g1,g} 902 kcal, 3752 kJoule	Fischfrikadellen ^{a,a1,g1,d,g} Kräutersoße ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Gurkensalat Buttermilchdessert ^{g1,g} 590 kcal, 2471 kJoule
21.06.		
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; (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 01.06.2025 - 30.06.2025

Name, Vorname:



Bitte abgeben bis:

Tag	Menü I	Menü II
23.06.	Wurstgulasch ^{1,2,16,a,a1,i,j,S} Nudeln ^{a,a1,c} Apfel	Grüzwurst ^{1,2,3,16,a,a7,g1,c,g,h,h7,i,j} Sauerkraut ^{1,2,16} Erdäpfelstampf ^{g1,g} Apfel
	724 kcal, 3033 kJoule	790 kcal, 3281 kJoule
24.06.	Senfe ^{12,a,a1,c,j} Salzkartoffeln Rote Beete ⁴ Schokomilch ^{g1,g}	Kräuterschweinebraten Kräutersoße ^{12,a,a1} Grillgemüse Salzkartoffeln Schokomilch ^{g1,g}
	641 kcal, 2684 kJoule	499 kcal, 2101 kJoule
25.06.	Nudeln ^{a,a1,c} Tomatensoße ^{12,a,a1} Vanillepudding ^{12,g1,g}	Putenleber Apfel-Zwiebel Fett ^{2,12} Kartoffelstampf ^{g1,g} Vanillepudding ^{12,g1,g}
	654 kcal, 2746 kJoule	643 kcal, 2697 kJoule
26.06.	Kartoffelspalten Kräuterquark ^{g1,g} Cole Slaw Salat ^{2,g1,c,g,i} Birne	Hackbraten ^{12,a,a1,c,j} Salzkartoffeln Krautsalat ² Birne
	604 kcal, 2513 kJoule	1483 kcal, 6210 kJoule
27.06.	Vanille-Milch-Nudeln ^{12,a,a1,g1,c,g}	Seelachs Backfisch ^{a,a1,d} Süß Saure Soße ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Fruchtjoghurt ^{g1,g}
	776 kcal, 3279 kJoule	597 kcal, 2493 kJoule
28.06.		
29.06.		
30.06.	Hefeklöße ^{a,a1,g1,c,g} Kirschsuppe	Jägerschnitzel ^{1,16,a,a1} Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Götterspeise ¹²
	405 kcal, 1718 kJoule	736 kcal, 3067 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