



DRK Küche Güstrow

Tel.: 03843 / 27799829



Speiseplan vom 30.12.2024 - 05.01.2025

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
Montag		Hühnerfrikassee ^{2,12,a,a1,i} Salzkartoffeln Apfelmus ²	
		618 kcal, 2591 kJoule	
Dienstag		gedünstetes Fischfilet ^d Zitronen-Buttersoße ^{g1,g,l} Salzkartoffeln Blattsalat Götterspeise ¹²	
		405 kcal, 1699 kJoule	
Mittwoch		Linteneintopf mit Kas- selerfleisch ^{1,2,i} Erdbeerpudding ^{12,g1,g}	
		713 kcal, 3005 kJoule	
Donnerstag	Putenleber Zwiebelsoße Himmel und Erde ² Mandarine ¹⁴	Bratwurst ¹⁶ Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Mandarine ¹⁴	Capresesalat ^{12,13,g1,g} Fladenbrot ^{a,a1} Mandarine ¹⁴
	162 kcal, 691 kJoule	733 kcal, 3044 kJoule	596 kcal, 2508 kJoule
Freitag	Nudeln ^{a,a1,c} Tomatensoße ^{12,a,a1} Buttermilchdessert ^{g1,g}	Seelachs Backfisch ^{a,a1,d} Kräutersoße ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Buttermilchdessert ^{g1,g}	Capresesalat ^{12,13,g1,g} Fladenbrot ^{a,a1} Buttermilchdessert ^{g1,g}
	707 kcal, 2963 kJoule	581 kcal, 2434 kJoule	690 kcal, 2907 kJoule
Samstag		Weißer Bohneneintopf ^{1,2,i} Fleischeinlage ^{1,2} Götterspeise ¹²	
		738 kcal, 3105 kJoule	
Sonntag		Szegediner Gulasch ^{1,2,16,g1,g} Salzkartoffeln Bananenmilch ^{12,g1,g}	
		589 kcal, 2465 kJoule	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat
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; (l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben