



DRK Küche Güstrow

Tel.: 03843 / 27799829



Speiseplan vom 07.04.2025 - 13.04.2025

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
Montag	Kokosmilchreis Ananasragout	Hühnerfrikassee <small>2,12,a,a1,i</small> Reis Apfel	Caesar Salat mit Putenstreifen <small>1,g1,c,f,g,i,j</small> Apfel
	989 kcal, 4171 kJoule	562 kcal, 2356 kJoule	328 kcal, 1360 kJoule
Dienstag	Kartoffelsalat <small>4,12,a,a1,c,j</small> Geflügelwiener <small>1,2,3,16</small> Fruchtjoghurt <small>g1,g</small>	Paprika-Hackpfanne Salzkartoffeln Fruchtjoghurt <small>g1,g</small>	Caesar Salat mit Putenstreifen <small>1,g1,c,f,g,i,j</small> Fruchtjoghurt <small>g1,g</small>
	15798 kcal, 65755 kJoule	466 kcal, 1958 kJoule	389 kcal, 1619 kJoule
Mittwoch	Kohlrabi-Möhren Eintopf Vanillepudding <small>12,g1,g</small>	Geschnetzeltes vom Schwein <small>12,a,a1</small> Pilz-Stroganoff <small>4,g1,g,j</small> Reis Vanillepudding <small>12,g1,g</small>	Kohlrabi-Möhren Eintopf Vanillepudding <small>12,g1,g</small>
	263 kcal, 1104 kJoule	383 kcal, 1610 kJoule	263 kcal, 1104 kJoule
Donnerstag	Nudeln <small>a,a1,c</small> Tomatensoße <small>12,a,a1</small> Fruchtquark <small>g1,g</small>	Bratklops <small>a,a1,c</small> Bohngemüse <small>12,a,a1</small> Salzkartoffeln Fruchtquark <small>g1,g</small>	Caesar Salat mit Putenstreifen <small>1,g1,c,f,g,i,j</small> Fruchtquark <small>g1,g</small>
	681 kcal, 2854 kJoule	718 kcal, 2995 kJoule	433 kcal, 1802 kJoule
Freitag	Mecklenburger Fischtopf <small>d,i</small> Schokopudding <small>g1,g</small>	Gekochtes Ei <small>c</small> Rahmspinat <small>a,a1</small> Salzkartoffeln Schokopudding <small>g1,g</small>	Caesar Salat mit Putenstreifen <small>1,g1,c,f,g,i,j</small> Schokopudding <small>g1,g</small>
	295 kcal, 1244 kJoule	354 kcal, 1485 kJoule	408 kcal, 1700 kJoule
Samstag		Bauernfrühstück <small>1,2,16,c</small> Gewürzgurke <small>1,4</small> Apfel	
		413 kcal, 1724 kJoule	
Sonntag		Kesselgulasch <small>4,j</small> Rote Grütze <small>12,g1,g</small>	
		370 kcal, 1557 kJoule	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat

Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (f) Soja und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse