



Speiseplan vom 13.05.2024 - 19.05.2024

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

Tag	Leichte Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
<b>Montag</b>	gedünstetes Fischfilet <sup>d</sup> Weißwein-Zitronensoße <sup>g1,g,l</sup> Mandel-Brokkoli <sup>g1,e,g</sup> Salzkartoffeln Apfel	Wurstgulasch <sup>1,2,16,a,a1,i,j,S</sup> Nudeln <sup>a,a1,c</sup> Apfel	Couscous-Salat mit Rosinen, Äpfel, Nüsse <sup>2,g1,e,g</sup>
	462 kcal, 1933 kJoule	724 kcal, 3033 kJoule	778 kcal, 3298 kJoule
<b>Dienstag</b>	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,j</sup> Bratkartoffeln <sup>1,2</sup> Schokopudding <sup>g1,g</sup>	Couscous-Salat mit Rosinen, Äpfel, Nüsse <sup>2,g1,e,g</sup> Schokopudding <sup>g1,g</sup>
	762 kcal, 3188 kJoule	796 kcal, 3307 kJoule	859 kcal, 3639 kJoule
<b>Mittwoch</b>	Linseneintopf mit Kasselerfleisch <sup>1,2,i</sup> Schokomilch <sup>g1,g</sup>	Bauernroulade <sup>1,2,4,a,a1,c</sup> Senfsoße <sup>g1,g,j</sup> Buttererbsen <sup>g1,g</sup> Salzkartoffeln Schokomilch <sup>g1,g</sup>	Couscous-Salat mit Rosinen, Äpfel, Nüsse <sup>2,g1,e,g</sup> Schokomilch <sup>g1,g</sup>
	751 kcal, 3167 kJoule	629 kcal, 2633 kJoule	890 kcal, 3776 kJoule
<b>Donnerstag</b>	Nudeln <sup>a,a1,c</sup> Bolognese <sup>12,a,a1,i</sup> Banane	Kräuterschweinebraten Kräutersoße <sup>12,a,a1</sup> Kaisergemüse Salzkartoffeln Banane	Couscous-Salat mit Rosinen, Äpfel, Nüsse <sup>2,g1,e,g</sup> Banane
	754 kcal, 3165 kJoule	429 kcal, 1796 kJoule	868 kcal, 3673 kJoule
<b>Freitag</b>	Gemüseauflauf <sup>a,a1,g1,g</sup> Fruchtjoghurt <sup>g1,g</sup>	Bratklops <sup>a,a1,c</sup> Kohlrabi Gemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Fruchtjoghurt <sup>g1,g</sup>	Gemüseauflauf <sup>a,a1,g1,g</sup> Fruchtjoghurt <sup>g1,g</sup>
	406 kcal, 1699 kJoule	612 kcal, 2553 kJoule	406 kcal, 1699 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit 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; (e) Erdnüsse und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (h7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse; (l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von - mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben



# DRK Küche Güstrow

Tel.: 03843 / 27799829



Speiseplan vom 13.05.2024 - 19.05.2024

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

Tag	Leichte Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
<b>Samstag</b>		<b>Grütwurst</b> 1,2,3,16,a,a7,g1,c,g,h,h7,i,j <b>Sauerkraut</b> 1,2,16 <b>Erdäpfelstampf</b> g1,g <b>Zitronenmousse</b> 12,g1,g  887 kcal, 3691 kJoule	
<b>Sonntag</b>		<b>Gulasch</b> 4,12,a,a1,j <b>Champignon</b> <b>Gewürzgurke</b> 1,4 <b>Salzkartoffeln</b> <b>Vanillepudding</b> 12,g1,g  614 kcal, 2575 kJoule	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit 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; (e) Erdnüsse und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (h7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse; (l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben