



# DRK Küche Güstrow

Tel.: 03843 / 27799829



Speiseplan vom 23.12.2024 - 29.12.2024

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

Tag	Leichte Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
<b>Montag</b>	Gemüseintopf <sup>i</sup> Erdbeerfruchtmilch 12,g1,g	Bauernroulade <sup>1,2,4,a,a1,c</sup> Möhrengemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch 12,g1,g	Gemüseintopf <sup>i</sup> Erdbeerfruchtmilch 12,g1,g
	233 kcal, 986 kJoule	778 kcal, 3245 kJoule	233 kcal, 986 kJoule
<b>Dienstag</b>		Fischroulade <sup>a,a1,d,f</sup> Kartoffelsalat Essig-Öl 1,2,16 Zitronenmousse <sup>12,g1,g</sup>	
		1206 kcal, 5035 kJoule	
<b>Mittwoch</b>		Rippenbraten <sup>1,2,l</sup> Backobstsoße <sup>1,2</sup> Rotkohl <sup>2</sup> Salzkartoffeln Schokomousse <sup>g1,g</sup>	
		2704 kcal, 11295 kJoule	
<b>Donnerstag</b>		Wildgulasch mit Wald und Wiesenpilzen Spätzle <sup>a,a1,c</sup> Rote Grütze mit Vanil- lesauce <sup>g1,g</sup>	
		446 kcal, 1886 kJoule	
<b>Freitag</b>		Jägerschnitzel <sup>1,16,a,a1</sup> Mischgemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup>	
		733 kcal, 3058 kJoule	
<b>Samstag</b>		Wirsingeintopf <sup>1,2,i</sup> Fleischeinlage <sup>1,2</sup> Schokopudding <sup>g1,g</sup>	
		564 kcal, 2362 kJoule	
<b>Sonntag</b>		Bratwurst <sup>16</sup> Bohnegemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Mandarine <sup>14</sup>	
		735 kcal, 3053 kJoule	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (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; (f) Soja 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