



# DRK Küche Güstrow

Tel.: 03843 / 27799829



Speiseplan vom 29.04.2024 - 05.05.2024

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

Tag	Leichte Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
<b>Montag</b>	Eierkuchen <sup>a,a1,g1,c,g</sup> Apfelmus <sup>2</sup>	Hühnerfrikassee <sup>2,12,a,a1,i</sup> Reis Apfelmus <sup>2</sup>	Traubensalat+Hirtenkäse+Pinienkerne <sup>g1,e,g</sup> Fladenbrot <sup>a,a1</sup> Apfelmus <sup>2</sup>
	478 kcal, 2017 kJoule	702 kcal, 2952 kJoule	656 kcal, 2753 kJoule
<b>Dienstag</b>	Paprika-Hackpfanne Salzkartoffeln Götterspeise <sup>12</sup>	Bratwurst <sup>16</sup> Sauerkraut <sup>1,2,16</sup> Erbsenpüree Götterspeise <sup>12</sup>	Traubensalat+Hirtenkäse+Pinienkerne <sup>g1,e,g</sup> Fladenbrot <sup>a,a1</sup> Götterspeise <sup>12</sup>
	486 kcal, 2042 kJoule	481 kcal, 2002 kJoule	597 kcal, 2499 kJoule
<b>Mittwoch</b>		Geschnetzeltes vom Schwein <sup>12,a,a1</sup> Champignon Reis Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup>	
		416 kcal, 1755 kJoule	
<b>Donnerstag</b>	Milchreis mit Zimt und Zucker <sup>g1,g</sup>	Senfei <sup>12,a,a1,c,j</sup> Rote Beete <sup>4</sup> Salzkartoffeln Vanillemilch <sup>12,g1,g</sup>	Traubensalat+Hirtenkäse+Pinienkerne <sup>g1,e,g</sup> Fladenbrot <sup>a,a1</sup> Mandarine <sup>14</sup>
	573 kcal, 2410 kJoule	645 kcal, 2696 kJoule	552 kcal, 2308 kJoule
<b>Freitag</b>	Nudeln <sup>a,a1,c</sup> Tomatensoße <sup>12,a,a1</sup> Buttermilchdessert <sup>g1,g</sup>	Fischfrikadellen <sup>a,a1,g1,d,g</sup> Kräutersoße <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Gurkensalat Buttermilchdessert <sup>g1,g</sup>	Nudeln <sup>a,a1,c</sup> Tomatensoße <sup>12,a,a1</sup> Buttermilchdessert <sup>g1,g</sup>
	707 kcal, 2963 kJoule	590 kcal, 2471 kJoule	707 kcal, 2963 kJoule
<b>Samstag</b>		Kohlrabi-Möhren Eintopf Bockwurst <sup>1,2,16</sup> Schokopudding <sup>g1,g</sup>	
		570 kcal, 2370 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; (e) Erdnüsse und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (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 SO<sub>2</sub> angegeben



# DRK Küche Güstrow

Tel.: 03843 / 27799829



Speiseplan vom 29.04.2024 - 05.05.2024

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

Tag	Leichte Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
<b>Sonntag</b>		Schweinebraten <sup>12,i</sup> Meerrettichsoße <sup>2,g1,g,l</sup> Salzkartoffeln Krautsalat <sup>2</sup> Rote Grütze mit Vanillesauce <sup>g1,g</sup>	
		1507 kcal, 6311 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; (e) Erdnüsse und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (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