

**Küche Teterow**

Tel.: 03996 / 131182

Speiseplan vom 01.05.2024 - 31.05.2024

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



Bitte Abgeben bis \_\_\_\_\_

Tag	Menü I	Menü II
<b>Mi., 01.05.</b>		
<b>Do., 02.05.</b>	Bockwurst <sup>1,2,16</sup> Himmel und Erde <sup>2</sup> Mandarine <sup>14</sup> 342 kcal, 1414 kJoule	Bratklops <sup>a,a1,c</sup> Mischgemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Mandarine <sup>14</sup> 567 kcal, 2362 kJoule
<b>Fr., 03.05.</b>	Hähnchenschnitzel <sup>a,a1</sup> Leipziger Allerlei Salzkartoffeln Buttermilchdessert <sup>g1,g</sup> 264 kcal, 1112 kJoule	Seelachs Backfisch <sup>a,a1,d</sup> Kräutersoße <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Buttermilchdessert <sup>g1,g</sup> 581 kcal, 2434 kJoule
<b>Sa., 04.05.</b>		
<b>So., 05.05.</b>		
<b>Mo., 06.05.</b>	Hefeklöße <sup>a,a1,g1,c,g</sup> Kirschsuppe 405 kcal, 1718 kJoule	Hacksteak <sup>a,a1,c,j</sup> Letscho Salzkartoffeln Banane 2657 kcal, 11100 kJoule
<b>Di., 07.05.</b>	Vegetarische Gemüsepfanne <sup>12,a,a1</sup> Kartoffelspalten Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup> 634 kcal, 2636 kJoule	Schweineschnitzel <sup>a,a1</sup> Mischgemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup> 644 kcal, 2684 kJoule
<b>Mi., 08.05.</b>	Brühnudeln mit Rindfleisch <sup>a,a1,c,i</sup> Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup> 474 kcal, 2008 kJoule	Kohlroulade <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup> 590 kcal, 2460 kJoule
<b>Do., 09.05.</b>		
<b>Fr., 10.05.</b>	Wurstgulasch <sup>1,2,16,a,a1,i,j</sup> Salzkartoffeln Kirschjoghurt <sup>g1,g</sup> 639 kcal, 2669 kJoule	Fischwürfel <sup>d</sup> Dill Soße <sup>12,a,a1,i</sup> Salzkartoffeln Kirschjoghurt <sup>g1,g</sup> 479 kcal, 2003 kJoule
<b>Sa., 11.05.</b>		
<b>So., 12.05.</b>		
<b>Mo., 13.05.</b>	Hackgulasch <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch <sup>12,g1,g</sup> 491 kcal, 2058 kJoule	Leberkäse <sup>1,2,16</sup> Bayrisch Kraut <sup>1,2,g1,g</sup> Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch <sup>12,g1,g</sup> 492 kcal, 2052 kJoule
<b>Di., 14.05.</b>	Putengeschnetzeltes Reis Schokopudding <sup>g1,g</sup> 383 kcal, 1611 kJoule	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> 772 kcal, 3205 kJoule
<b>Mi., 15.05.</b>	Linseneintopf mit Kasselerfleisch <sup>1,2,i</sup> Milchreis mit Fruchtsoße <sup>12,g1,c,g</sup> 613 kcal, 2584 kJoule	Bauernroulade <sup>1,2,4,a,a1,c</sup> Buttererbsen <sup>g1,g</sup> Salzkartoffeln Milchreis mit Fruchtsoße <sup>12,g1,c,g</sup> 504 kcal, 2109 kJoule
<b>Do., 16.05.</b>	Rührei <sup>c</sup> Spinat <sup>a,a1</sup> Salzkartoffeln Erdbeerjoghurt <sup>g1,g</sup> 426 kcal, 1781 kJoule	Brathering <sup>3,a,a1,c,d,j</sup> Kartoffelstampf <sup>g1,g</sup> Blattsalat Erdbeerjoghurt <sup>g1,g</sup> 503 kcal, 2104 kJoule
<b>Fr., 17.05.</b>	Jägerschnitzel <sup>1,16,a,a1</sup> Tomatensoße <sup>12,a,a1</sup> Nudeln <sup>a,a1,c</sup> Apfelmus <sup>2</sup> 834 kcal, 3489 kJoule	Kartoffelaufauf mit Gemüse,Schinken <sup>1,2,16,g1,c,g,i</sup> Apfelmus <sup>2</sup> 599 kcal, 2498 kJoule
<b>Sa., 18.05.</b>		
<b>So., 19.05.</b>		
<b>Mo., 20.05.</b>		
<b>Di., 21.05.</b>	Pellkartoffeln Kräuterquark <sup>g1,g</sup> Blattsalat Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup> 471 kcal, 1970 kJoule	Schweineschnitzel <sup>a,a1</sup> Blumenkohlgemüse <sup>g1,g</sup> Salzkartoffeln Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup> 461 kcal, 1929 kJoule
<b>Mi., 22.05.</b>	Grießbrei <sup>a,a1,g1,g</sup> Kirschsuppe 532 kcal, 2229 kJoule	gefüllte Paprikaschote Salzkartoffeln Schokopudding <sup>g1,g</sup> 370 kcal, 1551 kJoule
<b>Do., 23.05.</b>	Bolognese <sup>12,a,a1,i</sup> Nudeln <sup>a,a1</sup> Fruchtquark <sup>g1,g</sup> 666 kcal, 2795 kJoule	Vegetarischer Kartoffelaufauf <sup>g1,c,g,i</sup> Fruchtquark <sup>g1,g</sup> 307 kcal, 1278 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (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; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse

**Küche Teterow**

Tel.: 03996 / 131182

Speiseplan vom 01.05.2024 - 31.05.2024

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

**Deutsches  
Rotes  
Kreuz**

Bitte Abgeben bis \_\_\_\_\_

Tag	Menü I	Menü II
<b>Fr., 24.05.</b>	Bechamelkartoffeln <sup>12,a,a1,g1,g</sup> Bockwurst <sup>1,2,16</sup> Buttermilchdessert <sup>g1,g</sup>	Seelachs Nuggets <sup>a,a1,g1,d,g,i</sup> Kräutersoße <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Buttermilchdessert <sup>g1,g</sup>
	830 kcal, 3450 kJoule	587 kcal, 2456 kJoule
<b>Sa., 25.05.</b>		
<b>So., 26.05.</b>		
<b>Mo., 27.05.</b>	Wurstgulasch <sup>1,2,16,a,a1,i,j</sup> Salzkartoffeln Apfel	Kasseler Steak <sup>1,2</sup> Sauerkraut <sup>1,2,16</sup> Salzkartoffeln Apfel
	555 kcal, 2313 kJoule	380 kcal, 1613 kJoule
<b>Di., 28.05.</b>	Senfei <sup>12,a,a1,c,j</sup> Salzkartoffeln Schokomilch <sup>g1,g</sup>	Vegetarischer Nudelaufbau <sup>a,a1,g1,g,i</sup> Schokomilch <sup>g1,g</sup>
	610 kcal, 2550 kJoule	953 kcal, 4011 kJoule
<b>Mi., 29.05.</b>	Linseneintopf mit Kasselerfleisch <sup>1,2,i</sup> Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup>	Bratklops <sup>a,a1,c</sup> Apfel-Zwiebel Fett <sup>2,12</sup> Kartoffelstampf <sup>g1,g</sup> Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup>
	718 kcal, 3024 kJoule	605 kcal, 2525 kJoule
<b>Do., 30.05.</b>	Pellkartoffeln Kräuterquark <sup>g1,g</sup> Krautsalat <sup>2</sup> Birne	Hackbraten <sup>12,a,a1,c,j</sup> Salzkartoffeln Krautsalat <sup>2</sup> Birne
	1524 kcal, 6376 kJoule	1483 kcal, 6210 kJoule
<b>Fr., 31.05.</b>	Jägerpfanne mit Pilzen <sup>12,a,a1</sup> Spätzle <sup>a,a1,c</sup> Kirschjoghurt <sup>g1,g</sup>	Bratwurst <sup>16</sup> Mischgemüse <sup>12,a,a1</sup> Kartoffelstampf <sup>g1,g</sup> Kirschjoghurt <sup>g1,g</sup>
	827 kcal, 3474 kJoule	891 kcal, 3706 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (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; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse