

**Küche Teterow**

Tel.: 03996 / 131182

Speiseplan vom 01.07.2025 - 31.07.2025

Name, Vorname: _____

**Deutsches
Rotes
Kreuz**

Bitte Abgeben bis _____

Tag	Menü I	Menü II
Di., 01.07.	Kartoffel-Spargel-Auflauf ^{g1,c,g} Erdbeerjoghurt ^{g1,g}	Gulasch ^{4,12,a,a1,j} Nudeln ^{a,a1,c} Erdbeerjoghurt ^{g1,g}
	1787 kcal, 7440 kJoule	601 kcal, 2528 kJoule
Mi., 02.07.	Erbseneintopf ^{1,2,i} Schokopudding ^{g1,g}	Pellkartoffeln Kräuterquark ^{g1,g} Gemischter Salat Schokopudding ^{g1,g}
	473 kcal, 1993 kJoule	558 kcal, 2335 kJoule
Do., 03.07.	Kartoffeltasche ^{a,a1,g1,g} Kräutersoße ^{12,a,a1} Apfel	Königsberger Klopse ^{12,a,a1,c} Salzkartoffeln Rote Beete ⁴ Apfel
	539 kcal, 2255 kJoule	703 kcal, 2920 kJoule
Fr., 04.07.	Eierragout ^{12,a,a1,c} Salzkartoffeln Kompott	Seelachs Backfisch ^{a,a1,d} Möhrengemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Kompott
	346 kcal, 1441 kJoule	599 kcal, 2496 kJoule
Sa., 05.07.		
So., 06.07.		
Mo., 07.07.	Steckrübeneintopf ^{1,2,i} Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g}	Kartoffelsalat ^{4,12,a,a1,c,j} Geflügelwiener ^{1,2,3,16} Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g}
	350 kcal, 1471 kJoule	15851 kcal, 65979 kJoule
Di., 08.07.	Kartoffel-Hack-Auflauf ^{g1,c,g} Kiwi	Hähnchenschnitzel ^{a,a1} Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Kiwi
	747 kcal, 3117 kJoule	437 kcal, 1816 kJoule
Mi., 09.07.	Kartoffelsuppe ^{1,2,i} Schnippelwurst ^{1,2,16} Schokopudding ^{g1,g}	Schw.Sülze ^{1,i} Remoulade ^{2,4,12,g1,c,g,j} Bratkartoffeln ^{1,2} Schokopudding ^{g1,g}
	450 kcal, 1873 kJoule	796 kcal, 3307 kJoule
Do., 10.07.	Käse-Schinken Soße ^{1,2,12,16,g1,g} Spätzle ^{a,a1,c} Banane	Hackschmorkohl Salzkartoffeln Banane
	586 kcal, 2462 kJoule	400 kcal, 1673 kJoule
Fr., 11.07.	Tomatensoße ^{12,a,a1} Nudeln ^{a,a1,c} Fruchtquark ^{g1,g}	Matjes ^{1,3,d} Remoulade ^{2,4,12,g1,c,g,j} Pellkartoffeln Fruchtquark ^{g1,g}
	630 kcal, 2635 kJoule	559 kcal, 2319 kJoule
Sa., 12.07.		
So., 13.07.		
Mo., 14.07.	Eierkuchen ^{a,a1,g1,c,g} Apfelmus ²	Hühnerfrikassee ^{2,12,a,a1,i} Salzkartoffeln Apfelmus ²
	478 kcal, 2017 kJoule	618 kcal, 2591 kJoule
Di., 15.07.	Vegetarischer Kartoffelaufbau ^{g1,c,g,i} Pfirsichjoghurt ^{g1,g}	Schweinshaxe ² Sauerkraut ^{1,2,16} Salzkartoffeln Pfirsichjoghurt ^{g1,g}
	288 kcal, 1198 kJoule	347 kcal, 1454 kJoule
Mi., 16.07.	Kohlrabi-Möhren Eintopf Vanillepudding ^{12,g1,g}	Putengeschnetzeltes Reis Vanillepudding ^{12,g1,g}
	240 kcal, 1008 kJoule	348 kcal, 1468 kJoule
Do., 17.07.	Pellkartoffeln Kräuterquark ^{g1,g} Gemischter Salat Mandarine ¹⁴	Bratklops ^{a,a1,c} Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Mandarine ¹⁴
	513 kcal, 2148 kJoule	567 kcal, 2362 kJoule
Fr., 18.07.	Seelachs Backfisch ^{a,a1,d} Kräutersoße ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Buttermilchdessert ^{g1,g}	Kirschsuppe mit Klüten ^{a,a1,c} Buttermilchdessert ^{g1,g}
	581 kcal, 2434 kJoule	670 kcal, 2821 kJoule
Sa., 19.07.		
So., 20.07.		
Mo., 21.07.	Hefeklöße ^{a,a1,g1,c,g} Kirschsuppe	Hacksteak ^{a,a1,c,j} Letscho Salzkartoffeln Banane
	405 kcal, 1718 kJoule	2657 kcal, 11100 kJoule
Di., 22.07.	Vegetarische Gemüsepfanne ^{12,a,a1} Kartoffelspalten Grießdessert ^{a,a1,g1,g}	Schweineschnitzel ^{a,a1} Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Grießdessert ^{a,a1,g1,g}
	634 kcal, 2636 kJoule	644 kcal, 2684 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 01.07.2025 - 31.07.2025

Name, Vorname: _____



Deutsches
Rotes
Kreuz

Bitte Abgeben bis _____

Tag	Menü I		Menü II	
Mi., 23.07.	Brühnudeln mit Rindfleisch ^{a,a1,c,i} Vanillepudding ^{12,g1,g}		Geflügel Frikadelle ^{a,a1,c} Remoulade ^{2,4,12,g1,c,g,j} Bratkartoffeln ^{1,2} Vanillepudding ^{12,g1,g}	
	474 kcal, 2008 kJoule		2892 kcal, 12041 kJoule	
Do., 24.07.	Schinkenspätzle ^{1,2,12,a,a1,c} Champignonsoße ^{1,2,12,g1,g} Apfelsaft		Kartoffelauflauf mit Gemüse,Schinken ^{1,2,16,g1,c,g,i} Apfelsaft	
	707 kcal, 2949 kJoule		538 kcal, 2246 kJoule	
Fr., 25.07.	Wurstgulasch ^{1,2,16,a,a1,i,j} Salzkartoffeln Kirschjoghurt ^{g1,g}		Fischwürfel ^d Dill Soße ^{12,a,a1,i} Salzkartoffeln Kirschjoghurt ^{g1,g}	
	639 kcal, 2669 kJoule		479 kcal, 2003 kJoule	
Sa., 26.07.				
So., 27.07.				
Mo., 28.07.	Riesengermknödel mit Kirschfüllung ^{a,a1} Vanillesoße ^{12,g1,g}		Leberkäse ^{1,2,16} Bayrisch Kraut ^{1,2,g1,g} Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g}	
	591 kcal, 2504 kJoule		492 kcal, 2052 kJoule	
Di., 29.07.	Putengeschnetzeltes Reis Schokopudding ^{g1,g}		Schw.Sülze ^{1,i} Remoulade ^{2,4,12,g1,c,g,j} Bratkartoffeln ^{1,2} Schokopudding ^{g1,g}	
	383 kcal, 1611 kJoule		772 kcal, 3205 kJoule	
Mi., 30.07.	Gemüse Eintopf ⁱ Milchreis mit Fruchtsoße ^{12,g1,c,g}		Bauernroulade ^{1,2,4,a,a1,c} Buttererbsen ^{g1,g} Salzkartoffeln Milchreis mit Fruchtsoße ^{12,g1,c,g}	
	253 kcal, 1069 kJoule		504 kcal, 2109 kJoule	
Do., 31.07.	Rührei ^c Spinat ^{a,a1} Salzkartoffeln Erdbeerjoghurt ^{g1,g}		Brathering ^{3,a,a1,c,d,j} Kartoffelstampf ^{g1,g} Blattsalat Erdbeerjoghurt ^{g1,g}	
	426 kcal, 1781 kJoule		503 kcal, 2104 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