

**Küche Teterow**

Tel.: 03996 / 131182

Speiseplan vom 17.02.2025 - 02.03.2025

Name, Vorname: _____



Bitte Abgeben bis _____

Tag	Menü I	Menü II
Mo., 17.02.	Eierkuchen ^{a,a1,g1,c,g} Apfelmus ²	Hühnerfrikassee ^{2,12,a,a1,i} Reis Apfelmus ²
	478 kcal, 2017 kJoule	702 kcal, 2952 kJoule
Di., 18.02.	Paprika-Hackpfanne Salzkartoffeln Pflirsichjoghurt ^{g1,g}	Vegetarischer Kartoffelauflauf ^{g1,c,g,i} Pflirsichjoghurt ^{g1,g}
	389 kcal, 1634 kJoule	288 kcal, 1198 kJoule
Mi., 19.02.	Kohlrabi-Möhren Eintopf Vanillepudding ^{12,g1,g}	Geschnetzeltes vom Schwein ^{12,a,a1} Reis Vanillepudding ^{12,g1,g}
	240 kcal, 1008 kJoule	256 kcal, 1085 kJoule
Do., 20.02.	Bockwurst ^{1,2,16} Himmel und Erde ² Mandarine ¹⁴	Bratklops ^{a,a1,c} Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Mandarine ¹⁴
	342 kcal, 1414 kJoule	567 kcal, 2362 kJoule
Fr., 21.02.	Putenschnitzel ^{a,a1} Leipziger Allerlei Salzkartoffeln Buttermilchdessert ^{g1,g}	Seelachs Backfisch ^{a,a1,d} Kräutersoße ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Buttermilchdessert ^{g1,g}
	426 kcal, 1800 kJoule	581 kcal, 2434 kJoule
Sa., 22.02.		
So., 23.02.		
Mo., 24.02.	Hefeklöße ^{a,a1,g1,c,g} Kirschsuppe	Hacksteak ^{a,a1,c,j} Letscho Salzkartoffeln Banane
	405 kcal, 1718 kJoule	2657 kcal, 11100 kJoule
Di., 25.02.	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
Mi., 26.02.	Brühnudeln mit Rindfleisch ^{a,a1,c,i} Vanillepudding ^{12,g1,g}	Kohlroulade ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Vanillepudding ^{12,g1,g}
	474 kcal, 2008 kJoule	590 kcal, 2460 kJoule
Do., 27.02.	Schinkenspätzle ^{1,2,12,a,a1,c} Champignonsoße ^{1,2,12,g1,g} Apfelsaft	Kesseltulasch ^{4,j} Apfelsaft
	707 kcal, 2949 kJoule	264 kcal, 1112 kJoule
Fr., 28.02.	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., 01.03.		
So., 02.03.		

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; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse