



Tag	Menü I	Menü II
Di., 07.01.	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., 08.01.	Brühdudeln 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., 09.01.	Schinkenspätzle ^{1,2,12,a,a1,c} Champignonsoße ^{1,2,12,g1,g} Apfelsaft	Kesselgulasch ^{4,j} Apfelsaft
	707 kcal, 2949 kJoule	264 kcal, 1112 kJoule
Fr., 10.01.	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., 11.01.		
So., 12.01.		
Mo., 13.01.	Hackgulasch ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g}	Leberkäse ^{1,2,16} Bayrisch Kraut ^{1,2,g1,g} Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g}
	491 kcal, 2058 kJoule	492 kcal, 2052 kJoule
Di., 14.01.	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., 15.01.	Linseneintopf mit Kasselerfleisch ^{1,2,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}
	613 kcal, 2584 kJoule	504 kcal, 2109 kJoule
Do., 16.01.	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
Fr., 17.01.	Jägerschnitzel ^{1,16,a,a1} Tomatensoße ^{12,a,a1} Nudeln ^{a,a1,c} Apfelmus ²	Kartoffelaufbau mit Gemüse,Schinken ^{1,2,16,g1,c,g,i} Apfelmus ²
	834 kcal, 3489 kJoule	599 kcal, 2498 kJoule
Sa., 18.01.		
So., 19.01.		
Mo., 20.01.	Kartoffelpuffer Apfelmus ² Pfirsichjoghurt ^{g1,g}	Putenragout in Senfsoße ^{2,12,13,a,a1,j,l} Reis Pfirsichjoghurt ^{g1,g}
	423 kcal, 1788 kJoule	521 kcal, 2187 kJoule
Di., 21.01.	Pellkartoffeln Kräuterquark ^{g1,g} Blattsalat Grießdessert ^{a,a1,g1,g}	Schweineschnitzel ^{a,a1} Blumenkohlgemüse ^{g1,g} Salzkartoffeln Grießdessert ^{a,a1,g1,g}
	471 kcal, 1970 kJoule	461 kcal, 1929 kJoule
Mi., 22.01.	Grießbrei ^{a,a1,g1,g} Kirschsuppe	gefüllte Paprikaschote Salzkartoffeln Schokopudding ^{g1,g}
	532 kcal, 2229 kJoule	370 kcal, 1551 kJoule
Do., 23.01.	Bolognese ^{12,a,a1,i} Nudeln ^{a,a1} Fruchtquark ^{g1,g}	Vegetarischer Kartoffelaufbau ^{g1,c,g,i} Fruchtquark ^{g1,g}
	666 kcal, 2795 kJoule	307 kcal, 1278 kJoule
Fr., 24.01.	Bechamelkartoffeln ^{12,a,a1,g1,g} Bockwurst ^{1,2,16} Buttermilchdessert ^{g1,g}	Seelachs Nuggets ^{a,a1,g1,d,g,j} Kräutersoße ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Gurkensalat Buttermilchdessert ^{g1,g}
	830 kcal, 3450 kJoule	647 kcal, 2706 kJoule
Sa., 25.01.		
So., 26.01.		
Mo., 27.01.	Wurstgulasch ^{1,2,16,a,a1,i,j} Nudeln ^{a,a1,c} Apfel	Grütwurst ^{1,2,3,16,a,a7,g1,c,g,h,h7,i,j} Sauerkraut ^{1,2,16} Salzkartoffeln Apfel
	724 kcal, 3033 kJoule	647 kcal, 2687 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (a7) Hafer und Hafererzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (h7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (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



Küche Teterow

Tel.: 03996 / 131182

Speiseplan vom 07.01.2025 - 31.01.2025

Name, Vorname: _____



**Deutsches
Rotes
Kreuz**

Bitte Abgeben bis _____

Tag	Menü I	Menü II
Di., 28.01.	Senfei ^{12,a,a1,c,j} Salzkartoffeln Möhrensalat Schokomilch ^{g1,g}	Vegetarischer Nudelauflauf ^{a,a1,g1,g,i} Schokomilch ^{g1,g}
	737 kcal, 3078 kJoule	953 kcal, 4011 kJoule
Mi., 29.01.	Linseneintopf mit Kasselerfleisch ^{1,2,i} Vanillepudding ^{12,g1,g}	Kasseler Steak ^{1,2} Apfel-Zwiebel Fett ^{2,12} Kartoffelstampf ^{g1,g} Vanillepudding ^{12,g1,g}
	718 kcal, 3024 kJoule	661 kcal, 2783 kJoule
Do., 30.01.	Pellkartoffeln Kräuterquark ^{g1,g} Krautsalat ² Birne	Hackbraten ^{12,a,a1,c,j} Salzkartoffeln Krautsalat ² Birne
	1524 kcal, 6376 kJoule	1483 kcal, 6210 kJoule
Fr., 31.01.	Jägerpfanne mit Pilzen ^{12,a,a1} Spätzle ^{a,a1,c} Kirschjoghurt ^{g1,g}	Bratwurst ¹⁶ Sauerkraut ^{1,2,16} Kartoffelstampf ^{g1,g} Kirschjoghurt ^{g1,g}
	827 kcal, 3474 kJoule	604 kcal, 2516 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (a7) Hafer und Hafererzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (h7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (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