



Tag	Menü I	Menü II
Sa., 01.03.		
So., 02.03.		
Mo., 03.03.	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
	Di., 04.03.	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> 383 kcal, 1611 kJoule
Mi., 05.03.	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
	Do., 06.03.	Rührei <sup>c</sup> Spinat <sup>a,a1</sup> Salzkartoffeln Erdbeerjoghurt <sup>g1,g</sup> 426 kcal, 1781 kJoule
Fr., 07.03.	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
	Sa., 08.03.	
So., 09.03.		
Mo., 10.03.	Kartoffelpuffer Apfelmus <sup>2</sup> Pfirsichjoghurt <sup>g1,g</sup> 423 kcal, 1788 kJoule	Geschnetzeltes vom Schwein <sup>12,a,a1</sup> Reis Pfirsichjoghurt <sup>g1,g</sup> 524 kcal, 2196 kJoule
	Di., 11.03.	Pellkartoffeln Kräuterquark <sup>g1,g</sup> Blattsalat Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup> 471 kcal, 1970 kJoule
Mi., 12.03.	Grießbrei <sup>a,a1,g1,g</sup> Kirschsuppe 532 kcal, 2229 kJoule	gefüllte Paprikaschote Salzkartoffeln Schokopudding <sup>g1,g</sup> 370 kcal, 1551 kJoule
	Do., 13.03.	Bolognese <sup>12,a,a1,i</sup> Nudeln <sup>a,a1</sup> Fruchtquark <sup>g1,g</sup> 666 kcal, 2795 kJoule
Fr., 14.03.	Bechameltkartoffeln <sup>12,a,a1,g1,g</sup> Bockwurst <sup>1,2,16</sup> Buttermilchdessert <sup>g1,g</sup> 830 kcal, 3450 kJoule	Seelachs Nuggets <sup>a,a1,g1,d,g,j</sup> Kräutersoße <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Buttermilchdessert <sup>g1,g</sup> 587 kcal, 2456 kJoule
	Sa., 15.03.	
So., 16.03.		
Mo., 17.03.	Wurstgulasch <sup>1,2,16,a,a1,i,j</sup> Salzkartoffeln Apfel 555 kcal, 2313 kJoule	Grütwurst <sup>1,2,3,16,a,a7,g1,c,g,h,h7,i,j</sup> Sauerkraut <sup>1,2,16</sup> Salzkartoffeln Apfel 647 kcal, 2687 kJoule
	Di., 18.03.	Senfei <sup>12,a,a1,c,j</sup> Salzkartoffeln Möhrensalat Schokomilch <sup>g1,g</sup> 737 kcal, 3078 kJoule
Mi., 19.03.	Linseneintopf mit Kasselerfleisch <sup>1,2,i</sup> Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup> 718 kcal, 3024 kJoule	Kasseler Steak <sup>1,2</sup> Apfel-Zwiebel Fett <sup>2,12</sup> Kartoffelstampf <sup>g1,g</sup> Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup> 661 kcal, 2783 kJoule
	Do., 20.03.	Pellkartoffeln Kräuterquark <sup>g1,g</sup> Krautsalat <sup>2</sup> Birne 1524 kcal, 6376 kJoule
Fr., 21.03.	Jägerpfanne mit Pilzen <sup>12,a,a1</sup> Spätzle <sup>a,a1,c</sup> Kirschjoghurt <sup>g1,g</sup> 827 kcal, 3474 kJoule	Bratwurst <sup>16</sup> Sauerkraut <sup>1,2,16</sup> Kartoffelstampf <sup>g1,g</sup> Kirschjoghurt <sup>g1,g</sup> 604 kcal, 2516 kJoule
	Sa., 22.03.	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) m mit Farbstoff; (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



Küche Teterow

Tel.: 03996 / 131182

Speiseplan vom 01.03.2025 - 31.03.2025

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



Deutsches  
Rotes  
Kreuz

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

Tag	Menü I	Menü II
<b>So., 23.03.</b>		
<b>Mo., 24.03.</b>	Milchreis mit Zimt und Zucker <sup>g1,g</sup> Apfelmus <sup>2</sup> 642 kcal, 2706 kJoule	Kartoffelauflauf mit Gemüse, Schinken <sup>1,2,16,g1,c,g,i</sup> Apfel 455 kcal, 1891 kJoule
<b>Di., 25.03.</b>	Gemüse-Nudel-Pfanne <sup>a,a1,c</sup> Erdbeerjoghurt <sup>g1,g</sup> 1451 kcal, 6088 kJoule	Gulasch <sup>4,12,a,a1,j</sup> Salzkartoffeln Erdbeerjoghurt <sup>g1,g</sup> 432 kcal, 1808 kJoule
<b>Mi., 26.03.</b>	Erbseintopf <sup>1,2,i</sup> Schokopudding <sup>g1,g</sup> 473 kcal, 1993 kJoule	Wirsingroulade <sup>g1,g,i</sup> Salzkartoffeln Schokopudding <sup>g1,g</sup> 457 kcal, 1902 kJoule
<b>Do., 27.03.</b>	Kartoffeltasche <sup>a,a1,g1,g</sup> Kräutersoße <sup>12,a,a1</sup> Apfel 539 kcal, 2255 kJoule	Königsberger Klopse <sup>12,a,a1,c</sup> Salzkartoffeln Rote Beete <sup>4</sup> Apfel 703 kcal, 2920 kJoule
<b>Fr., 28.03.</b>	Eierragout <sup>12,a,a1,c</sup> Salzkartoffeln Kompott 346 kcal, 1441 kJoule	Seelachs Backfisch <sup>a,a1,d</sup> Möhrengemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Kompott 520 kcal, 2168 kJoule
<b>Sa., 29.03.</b>		
<b>So., 30.03.</b>		
<b>Mo., 31.03.</b>	Steckrübeneintopf <sup>1,2,i</sup> Erdbeerfruchtmilch <sup>12,g1,g</sup> 350 kcal, 1471 kJoule	Schweinesteak Kohlrabi Gemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch <sup>12,g1,g</sup> 672 kcal, 2810 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (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