



Küche Teterow

Tel.: 03996 / 131182

Speiseplan vom 17.02.2025 - 02.03.2025

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



Deutsches  
Rotes  
Kreuz

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

Tag	Menü III
Mo., 17.02.	Eierkuchen <sup>a,a1,g1,c,g</sup> Apfelmus <sup>2</sup>
Di., 18.02.	Paprika-Hackpfanne Salzkartoffeln Pfirsichjoghurt <sup>g1,g</sup>
Mi., 19.02.	Kohlrabi-Möhren Eintopf Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup>
Do., 20.02.	Bratklops <sup>a,a1,c</sup> Mischgemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Mandarine <sup>14</sup>
Fr., 21.02.	Seelachs Backfisch <sup>a,a1,d</sup> Kräutersoße <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Buttermilchdessert <sup>g1,g</sup>
Sa., 22.02.	
So., 23.02.	
Mo., 24.02.	Hefeklöße <sup>a,a1,g1,c,g</sup> Kirschsuppe
Di., 25.02.	Schweineschnitzel <sup>a,a1</sup> Mischgemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup>
Mi., 26.02.	Brühnudeln mit Rindfleisch <sup>a,a1,c,i</sup> Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup>
Do., 27.02.	Kesseltulasch <sup>4,j</sup> Apfelsaft
Fr., 28.02.	Fischwürfel <sup>d</sup> Dill Soße <sup>12,a,a1,i</sup> Salzkartoffeln Kirschjoghurt <sup>g1,g</sup>
Sa., 01.03.	
So., 02.03.	

Zusatzstoffe: (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (14) gewachst

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

Das Register der eingesetzten Zusatzstoffe kann zu jeder Zeit in der Küche eingesehen werden.  
Änderungen behalten wir uns vor.