


Speiseplan

06.05.2024 - 12.05.2024

	Vollkost	vegetarisch	leichte Vollkost	Dessert
Montag	Schweineroulade in eigener Sauce, Buttergemüse & Salzkartoffeln 419 kcal/18,9gF/28,6gEW/43,6gKH (1,2,4,a,h,i,j)	Blumenkohl – Käsemedaillon an einem Salat der Saison mit Joghurt-Dressing 541 kcal/6,8gF/14,1gEW/105,2gKH (a,c,g)	Pangasiusfilet auf indonesischem Wokgemüse, Sojasauce & Reis 328 kcal/6,5gF/30,3gEW/34,9gKH (1,2,3,4,a,c,d,f,g,i)	Banane 42kcal/0,3gF/0,1gEW/9,1gKH 67 kcal/0,1gF/0,7gEW/15,0gKH
Dienstag	Fischfilet im Puffermantel auf Ruccola-Tomatensalat 520 kcal/10,5gF/28gEW/38gKH (1,2,3,4,a,g)	Gemischter Salat mit Ei & Joghurt Dressing 315 kcal/11,0gF/8,7gEW/48,2gKH (1,2,4,a,g)	Hähnchenbrustfilet, Mischgemüse & Kartoffelgratin 442 kcal/12,6gF/33,9gEW/44,7gKH (1,2,4,a,g)	Erdbeerpudding 104 kcal/2,0gF/3,2gEW/18,2gKH (g)
Mittwoch	Hähnchenleber mit Apfel-Zwiebelsauce & Stampfkartoffeln WE 429 kcal/25,9gF/16,7gEW/40,6gKH (1,2,3,4,8,a,g,i)	Omelette 350 kcal/15,3gF/20,1gEW/30,5gKH (a,c,g)	Forelle „Müllerin“, Meerrettich & Salzkartoffeln 420 kcal/18,3gF/25,6gEW/40,1gKH (1,2,3,4,a,g,i,l)	Buttermilch- Dessert 103 kcal/1,7gF/0,8gEW/21,0gKH (1)
Donnerstag 	Schweinefilet, Pfannengemüse & Bratkartoffeln 450kcal/18,7gF/28,5gEW/45,2gKH (1,2,4,a,g,i)	 450kcal/13,6gF/16gEW/60gKH (1,3,4,6,a,g,i)	Gebratenes Putensteak, Pfannengemüse & Bratkartoffeln 452 kcal/16,6gF/29,5gEW/43,3gKH (1,2,4,11,a,g,i)	Milchreis mit Gewürzkirschen 46 kcal/0,3gF/1,0gEW/9,0gKH
Freitag	Kotelette mit Mairübchen & Salzkartoffeln 450kcal/20,5gF/30,2gEW/42,5gKH (1,2,3,8,c,g)	Gefüllte Tortellini in Tomaten-Basilikumsauce 380kcal/18gF/15,8gEW/42,6gKH (1,2,4,a,g,i)	Hackbällchen Napoli, Tomaten – Basilikumsauce & Wildreis 390kcal/15,2gF/30,5gEW/42,5gKH (1,2,3,4,a,c,g,i,j)	Joghurt 80 kcal/1,6gF/4,1gEW/12,0gKH (11,g)
Samstag	Kohlroulade, eigene Sauce & Kartoffeln 420 kcal/25,9gF/16,7gEW/40,6gKH (1,2,3,4,a,i)	 310kcal/10,2gF/32,5gEW/30,5gKH (1,2,3,4,a,d,g,f,i)	Gedünstetes Fischfilet auf Gemüsebett mit Dillsauce & Salzkartoffeln 310kcal/10,2gF/32,5gEW/30,5gKH (1,2,3,4,a,d,g,f,i)	Quarkspeise 104 kcal/4,5gF/5,6gEW/10,4gKH (g)
Sonntag	Backfischfilet, Schwenkkartoffeln & Remoulade 517 kcal/24,6gF/25,8gEW/44,7gKH (1,2,4,a,g,i,j)	 392 kcal/13,3gF/25,6gEW/41,4gKH (1,2,3,4,a,g)	Rinderschmorbraten in eigener Sauce, mit Rotkohl & Salzkartoffeln 392 kcal/13,3gF/25,6gEW/41,4gKH (1,2,3,4,a,g)	Eiscreme 74 kcal/3,6gF/1,1gEW/9,0gKH (1,g)

Aufpreis für Mitnahme des Mittagmenüs

0,20 €

Änderungen vorbehalten!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln
- 12 mit Zuckeraustauschstoffen

Die Allergen-Kennzeichnung

- a glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse
- f Soja
- g Milch (einschließlich Laktose)
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesam
- l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l, als SO₂ angegeben
- m Lupinen
- n Weichtiere

- und daraus gewonnene Erzeugnisse

Information zu enthaltenen Inhaltsstoffen:

Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten enthalten sind. Des Weiteren bringt es der Betrieb einer Großküche mit sich, dass sich bei der Zusammenführung der verschiedenen Speisenkomponenten die Inhaltsstoffe vermischen und damit auch in diesem Produktionsschritt Kreuzkontaminationen auftreten können. Wir können daher nicht ausschließen, dass in den angebotenen Speisen, neben den gekennzeichneten, nicht noch weitere Inhaltsstoffe vorhanden sind. Das Krankenhaus Teterow übernimmt daher keine Haftung für die Vollständigkeit der aufgeführten Inhaltsstoffe.