


Speiseplan

20.05.-26.05.2024

	Vollkost	vegetarisch	leichte Vollkost	Dessert
Montag 	Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln 567 kcal,22gF,30gE,35gKH ¹ (1,2,3,4,a,g,j)	356 kcal,22gE,60gKH,20gF (1,2,c,g,a)	Dorschfilet, Petersiliensauce, Möhren & Kartoffelstampf 496 kcal,29gF,21gE,35KH (1,4,a,g,i,j)	Vanillepudding mit Erdbeersauce 104 kcal/4,5gF/5,6gEW/10,4gKH (g)
Dienstag	Bratklops, Blumenkohl zum Überfüllen & Salzkartoffeln 495 kcal,28gF,20E,70gKH (1,2,3,4,8,a,c,g,i,j)	Nudeln mit Tomatensauce 314 kcal,5gF,16gE,60gKH (1,2,4,a,c,g)	Hähnchenbrust in Parmesan-Eihülle, dazu Nudeln & Tomatensauce 500 kcal,19gF,34gE,60gKH (1,2,4,a,d,f,g,i)	Grießpudding 104 kcal/2,0gF/3,2gEW/18,2gKH (g)
Mittwoch	Geschmorte Ochsenbacken aus dem Wurzelsud & Kartoffeln 460 kcal/12,8gF/14,6gEW/31,9gKH (1,2,4,11,a,c,f,i,j)	Gemischter Salat mit Honig-Senf Dressing & Ziegenkäse 460 kcal/11,3gF/12,7gEW/28,2gKH (1,2,4,11,a,c,f,i,j)	Gedünstetes Dorschfilet, Julienne & Langkornreis 350 kcal/12,6gF/33,8gEW/43,6gKH (1,2,3,4,a,g,i,j)	Pflaumenkompott 80 kcal /1,6gF/4,1gEW/12gKH (11,g)
Donnerstag	Gefüllte Paprikaschote in Sauce mit Salzkartoffeln 315 kcal/8,6gF/21,9gEW/41,8gKH (1,2,3,4,a,c,f,g)	Vegetarische Paprikaschote in Sauce, mit Kartoffeln 390 kcal/27,2gF/6,1gEW/62,9gKH (1,2,4,a,c,g)	Hühnerfrikassee „süß sauer“ mit Salzkartoffeln 359 kcal/19,8gF/15,2gEW/40,7gKH (1,2,3,4,a,g)	Quarkspeise 118 kcal/2,4gF/0,6gEW/23,8gKH (1,g)
Freitag	Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln & Rote Beete 552 kcal/35,2gF/29,4gEW/42,3gKH (1,2,4,a,g,j)	Gemüse-Klops „Königsberger Art“ mit Salzkartoffeln & Rote Beete 320 kcal/26gF/25,2gEW/54gKH (2,3,5,a,c,i)	Brathering mit Bratkartoffeln 541 kcal/20gF/32,7gEW/37,0gKH (1,2,4,a,d,f,g,i)	Apfelkompott mit Vanillesauce 104 kcal/2,0gF/3,2gEW/18,2KH (g)
Sonnabend	Putenrollbraten, Eigene Sauce, Leipziger Allerlei & Kartoffeln 400 kcal/20,1gF/13,8gEW/46,0gKH (1,2,3,4,8,a,c,g)		Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen 342 kcal/7,2gF/26,0gEW/14,5gKH (1,2,3,4,8,a,i)	Rote Grütze 67 kcal/0,1gF/0,7gEW/15,0gKH
Sonntag	Backfisch, Petersiliensauce, Gemüse-Allerlei & Reis 397 kcal/12,9gF/20,8gEW/48,5gKH (1,2,4,a,g,i,j)		Paprikaschote, Eigene Sauce & Salzkartoffeln 460 kcal/21,0gF/30,4gEW/35,7gKH (1,2,4,8,a,c,g,i,j)	Eis 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.

ⁱ F-Fett, EW-Eiweiß, KH-Kohlenhydrate