

Speiseplan

29.04.-05.05.2024

	Vollkost	vegetarisch	leichte Vollkost	Dessert
Montag	Jägerschnitzel mit Penne und Tomatensoße 510kcal/38,6gF/39,4gEW/34gKH (1,2,4,a,g,i,j)	Penne all´arrabiata 343kcal/6gF/8,2gEW/26,9gKH (1,2,4,a,g,i)	Putenrahm-geschnetzeltes mit Champignons & Reis 449kcal/21,4gF/12,1gEW/36,7gKH (1,2,4,a,g)	Panna Cotta 42kcal/0,3gF/0,1gEW/9,1gKH 67kcal/0,1gF/0,7gEW/15gKH
Dienstag	Kasselerkotelett mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 315kcal/9,2gF/14,6gEW/34,8gKH (1,4,a,c,f,g)	 481kcal/14,6gF/26,1gEW/53,6gKH H (1,2,4,a,c,g,i)	Rührei mit Spinat & Salzkartoffeln 452kcal/20,5gF/30,1gEW/42,8gKH (1,2,4,a,c,g)	Rote Grütze mit Sahnehaube 118kcal/3gF/0,6gEW/23gKH (1.g)
Mittwoch 	Rinderragout, Paprika, Champis, Zwiebeln & Spirellis 383kcal/26,9gF/24,3gEW/50,8KH (1,2,3,4,11,a,g,i)	 340kcal/27,3gF/19gEW/52,6gKH (1,4,a,c,g,i,f)	Schlemmerfisch Bordelaise, Meerrettichsoße & Salzkartoffeln 451 kcal /9gF/38,5gEW/36,2gKH (1,2,3,4,a,c,d,g,i)	Schokopudding 104kcal/2gF/3,2gEW/18gKH (g)
Donnerstag	Lasagne Bolognese 406kcal/14,6gF/22,8gEW/46gKH (1,2,3,4,8,11,a,g,i,j)	Thai-Gemüsepfanne mit Nudeln in scharfer Soße 339 kcal/11,4gF/12,8gEW/28gKH (1,2,11,a,c,f,i)	Hähnchenspieße, Wokgemüse, Cocos-Currysoße & Reis 356kcal/6,9gF/30,9gEW/39,7gKH (1,2,3,4,a,c,g,i,j)	Apfel 56kcal/0,1gF/0,3gEW/12,9gKH (1.g)
Freitag	Hähnchenkeule, eigene Soße, Buttergemüse & Salzkartoffeln 490 kcal/21,4gF/24gEW/36,5gKH (1,2,4,a,f,g,i)	Gemüsefrikadelle, buntes Gemüse & Salzkartoffeln 390 kcal/20,9gF/27,3gEW/44,8gKH (1,2,4,a,c,g,i,k)	Pochierte Fischroulade auf körniger Senfsoße & Salzkartoffeln 490 kcal/8gF/33,5gEW/37,2gKH (1,2,4,a,c,d,g,i,f)	Joghurt 80kcal/1,6gF/4,1gEW/12,0KH (11.g)
Samstag	Geschmorter Schweinebauch, Soße, Blumenkohl & Kartoffelstampf 571kcal/4,6gF/25,9gEW/32,3gKH (1,2,4,11,a,g,i,j)		Gebratenes Seehechtfilet auf buntem Gemüse & Kartoffelstampf 363kcal/6,3gF/13,9gEW/22,4gKH (1,2,3,4,a,i)	Karamellcreme 104kcal/4,5gF/5,6gEW/10,4gKH (g)
Sonntag	Gebratenes Schweinerücken-Steak an Bohnengemüse & Rosmarinkartoffeln 378kcal/12,7gF/31,4gEW/58,2gEW (1,2,4,11,a,g,i,j)		Rinderroulade in eigener Soße mit Blaukraut & Salzkartoffeln 440kcal/10,5gF/28,7gEW/37,1gKH (1,2,4,a,g)	Eis 74kcal/3,6gF/1,1gEW/9,0gKH (1.g)

Aufpreis für Mitnahme des Mittagsmenüs

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.