

Speiseplan

13.05.-19.05.2024

	Vollkost	vegetarisch	leichte Vollkost	Dessert
Montag	Hähnchenschnitzel mit Spargel, Sauce Hollandaise & Drillinge 420 Kcal/ 27gF/20gE/22gKH ¹ (1,2,3,4,8,a,i)	Drillingskartoffeln mit Pfannengemüse & Sour Creme 340 kcal/18,3gF/16,4gEW/49,9gKH (g)	Rinderragout, Schwarzwurzeln, Sauce Hollandaise & Drillinge 411 kcal/19,6gF/14,9gEW/40,7gKH (1,3,4,a,g,j)	Schokopudding 80 kcal/1,6gF/4,1gEW/12,0gKH (11,g)
Dienstag	Nudeln mit Sauce Bolognese WE 470kcal/20,2gF/28,2gEW/40,3gKH (1,2,3,4,8,a,c,g,i,j)	Milchreis mit Gewürzkirschen oder Zimt & Zucker 560 kcal/22,0gF/16,3gEW/75,8gKH (1,2,4,a,c,g)	Putensteak Hawaii, Sauce Bernaise, Kroketten WE 315 kcal/11,0gF/7,7gEW/48,2gKH (1,3,4,a,g,j)	Buttermilchdessert 67 kcal/0,1gF/0,7gEW/15,0gKH
Mittwoch	Schweinesteak „au Four“ mit Mischgemüse & Kroketten 453 kcal/21,0gF/22,8gEW/36,5gKH (1,4,8,a,g,i,j)	Minestrone mit Griesklößchen & Baguette 418 kcal/17,6gF/13,0gEW/51,3gKH (1,2,3,4,5,a,c,g,l)	Frühlingsrolle an Cocos-Curry Gemüse & Reis 396 kcal/13,3gF/25,7gEW/41,7gKH (1,4,a,g,i,j)	Erdbeerquark 104 kcal/4,5gF/5,6gEW/10,4gKH (1,g)
Donnerstag	Puten-Currywurst mit Pommes 511 kcal/29,5gF/24,3gEW/29,4gKH (1,2,4,a,g,i,j)	2 Spiegeleier mit Bratkartoffeln 304 kcal/12,4gF/14,6gEW/31,3gKH (a,g)	Schollenfilet mit Bratkartoffeln 360 kcal/7,0gF/30,2gEW/49,1gKH (1,2,4,a,g)	Banane 152 kcal/3,2gF/7,0gEW/24,0gKH
Freitag	Schweinekotelett, Blumenkohl in Rahm & Salzkartoffeln WE 511 kcal/25,0gF/24,7gEW/50,29,4gKH (1,11,a,d,g,c,j)	Brokkoli-Kartoffel-Auflauf 450 kcal/28gF/25gEW/60gKH (3,a,c,g)	Putensteak, Sauce, Brokkoli & Kartoffeln 400 kcal/26gF24gEW62gKH (1,2,3,4,a,g)	Vanillepudding 104 kcal/2,0gF/3,2gEW/18,2gKH (g)
Sonnabend	Frühlingseintopf mit Wiener Würstchen 450kcal/30,8gF/30,7gEW/35,5gKH (1,2,3,4,8,a,i)		Fischfilet, süß-saure Sauce, Wurzelgemüse & Kartoffelstampf 397 kcal/11,9gF/20,8gEW/48,6gKH (1,2,4,a,g,i,j)	Fruchtjoghurt 80 kcal/1,6gF/4,1gEW/12,0gKH (11,g)
Sonntag	Paprikagulasch mit Nudeln 363 kcal/15,7gF/14,0gEW/39,2gKH (1,2,4,a,g,i,j)		Geflügel – Wurstgulasch mit Nudeln 448 kcal/21,6gF/24,3gEW/54,3gKH (1,3,4,a,g)	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