

Speiseplan

22.07.-28.07.2024

	Vollkost	vegetarisch	leichte Vollkost	Dessert
Montag	Schweinenacken, Baked Beans & Kartoffelspalten 420 Kcal/ 27gF/20gE/22gKH ¹ (1,2,3,4,8,a,i)	Gemüsepfanne, Kartoffelspalten & Sour Creme 340 kcal/18,3gF/16,4gEW/49,9gKH (g)	Rinderbrust, Prinzessbohnen & Drillinge 411 kcal/19,6gF/14,9gEW/40,7gKH (1,3,4,a,g,i)	Karamellpudding 80 kcal/1,6gF/4,1gEW/12,0gKH (11,g)
Dienstag	Gebratene Hähnchenbrust mit Spargel & Kartoffeln 470kcal/20,2gF/28,2gEW/40,3gKH (1,2,3,4,8,a,c,g,i,j)	Griechischer Salat 560 kcal/22,0gF/16,3gEW/75,8gKH (1,2,4,a,c,g)	Fischfilet, Zuckerschoten, Veloute & Salzkartoffeln 315 kcal/11,0gF/7,7gEW/48,2gKH (1,3,4,a,g,i)	Obstsalat 67 kcal/0,1gF/0,7gEW/15,0gKH
Mittwoch	Spaghetti Bolognese 453 kcal/21,0gF/22,8gEW/36,5gKH (1,4,8,a,g,i,j)	Spaghetti mit Tomatensauce 418 kcal/17,6gF/13,0gEW/51,3gKH (1,2,3,4,5,a,c,g,l)	Spaghetti mit geschmorten Cherrytomaten & Pesto 396 kcal/13,3gF/25,7gEW/41,7gKH (1,4,a,g,i,j)	Rote Grütze 104 kcal/4,5gF/5,6gEW/10,4gKH (1,g)
Donnerstag	„Falscher Hase“, Brenner Sauce, Butterbohnen & Kartoffeln 511 kcal/29,5gF/24,3gEW/29,4gKH (1,2,4,a,g,i,j)	Kartoffelpuffer mit Apfelmus 304 kcal/12,4gF/14,6gEW/31,3gKH (a,g)	Kaninchenkeule, Tomatensugo & Kartoffelgratin 360 kcal/7,0gF/30,2gEW/49,1gKH (1,2,4,a,g)	Apfelmus mit Vanillesauce 152 kcal/3,2gF/7,0gEW/24,0gKH
Freitag	Gebrautes Fischfilet an Rahmsauerkraut & Kartoffelpüree 511 kcal/25,0gF/24,7gEW/50,29,4gKH (1,11,a,d,g,c,i)	Brokkoli-Nuss Ecke an einem gemischten Salat 450 kcal/28gF/25gEW/60gKH (3,a,c,g)	Putensteak mit gekräuterten Rahmchampignons & Reis 400 kcal/26gF24gEW62gKH (1,2,3,4,a,g)	Cheesecake-Creme 104 kcal/2,0gF/3,2gEW/18,2gKH (g)
Sonnabend	Prager Schinken, Honigkruste, Lauchgemüse & Kartoffeln 450kcal/30,8gF/30,7gEW/35,5gKH (1,2,3,4,8,a,i)		Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen 397 kcal/11,9gF/20,8gEW/48,6gKH (1,2,4,a,g,i,j)	Birnen-Buttermilch Dessert 80 kcal/1,6gF/4,1gEW/12,0gKH (11,g)
Sonntag	Bami Goreng 363 kcal/15,7gF/14,0gEW/39,2gKH (1,2,4,a,g,i,j)		Backfisch, Remoulade & Kartoffelsalat 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