

# Speiseplan

## 22.07.-28.07.2024

	Vollkost	vegetarisch	leichte Vollkost	Dessert
<b>Montag</b>	Schweinenacken, Baked Beans & Kartoffelspalten  420 Kcal/ 27gF/20gE/22gKH <sup>1</sup> (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)
<b>Dienstag</b>	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
<b>Mittwoch</b>	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)
<b>Donnerstag</b>	„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
<b>Freitag</b>	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)
<b>Sonnabend</b>	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)
<b>Sonntag</b>	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 Mittagsmenus

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 SO<sub>2</sub> 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.

---

<sup>i</sup> F-Fett, EW-Eiweiß, KH-Kohlenhydrate