

# Speiseplan

## 05.08.-11.08.2024

	Vollkost	vegetarisch	leichte Vollkost	Dessert
<b>Montag</b>	Tafelspitz mit Wurzelgemüse & Bouillonkartoffeln an Meerrettichsauce  430 kcal/30,2gF/14,8gEW/32,6gKH (1,2,11,c,g)	Tomate-Mozzarella mit Basilikum, Balsamico & Baguette  389 kcal/20,0gF/15,2gEW/35,9gKH (1,2,4,a,f,g)	Paella-Reispfanne mit Reis, Gemüse, Meeresfrüchten & Hühnchen  356 kcal/6,9gF/30,9gEW/39,7gKH (1,2,3,4,a,c,g,i,j)	Fruchtjoghurt  80 kcal/1,6gF/4,1gEW/12,0gKH (11,g)
<b>Dienstag</b>	Schweinefilet, Pfefferkornsauce, Speckbohnen & Kroketten  432 kcal/10,7gF/29,4gEW/37,6gKH (1,4,a,f,g)	Gnocchi-Pfanne mit Rauchlachs  391 kcal/12,1gF/7,4gEW/60,0gKH (4,g)	Rinder-Sauerbraten, Eigene Sauce, & Salzkartoffeln  368kcal/8,0gF/33,5gEW/37,9gKH (1,2,3,4,a,c,d,g,i)	Birne  42kcal/0,3gF/0,1gEW/9,1gKH 67 kcal/0,1gF/0,7gEW/15,0gKH
<b>Mittwoch</b>	Rindfleisch „Art Stroganoff“ mit Vollkornreis  495 kcal/19,7gF/27,0gEW/37,9gKH (1,2,4,a,i)	Spaghetti mit Tomaten, Knoblauch & Oliven  315 kcal/6,8gF/7,2gEW/48,2gKH (2,3,a,c)	Fischfrikadelle, Remoulade & leichter Kartoffelsalat  317 kcal/3,6gF/10,3gEW/38,8gKH (1,2,3,4,a,i)	Rote Grütze  118 kcal/2,4 gF/0,6gEW/23,8gKH (1,11,g)
<b>Donnerstag</b>	Currywurst, pikante Sauce & Pommes  516 kcal/30,6gF/21,0gEW/36,9gKH (2,3,4,a,g,i)	„Vegetarische Currywurst“, pikante Sauce & Pommes  485 kcal/21,0gF/6,2gEW/65,5gKH (1,a,c,g)	Fischfilet, Blattspinat & Stampfkartoffeln  442 kcal/12,6gF/33,9gEW/44,7gKH (1,4,a,g)	Buttermilchdessert  56 kcal/0,1gF/0,3gEW/12,9gKH (g,11)
<b>Freitag</b>	Lasagne Bolognese  600 kcal/4,3gF/23,3gEW/32,6gKH (1,2,4,a,g,i,j)	Nudeln mit Tomatensauce & geriebenem Käse  581 kcal/26,6gF/20,0gEW/63,4gKH (1,2,4,a,c,g,i)	Putengyros, Krautsalat & Tzatziki & Tomatenreis  488 kcal/20,5gF/30,5gEW/43,7gKH mit (1,2,4,11,a,c,g,i,j)	Schokopudding  104 kcal/2,0gF/3,2gEW/18,2gKH (11,g)
<b>Sonnabend</b>	Linseneintopf mit Knacker  624 kcal/34,6gF/36,8gEW/35,5gKH (1,2,3,4,a,i)		Eierragout mit Salzkartoffeln  380 kcal/11,4gF/28,7gEW/37,9gKH (1,2,4,11,a,g,i)	Joghurt  80 kcal/1,6gF/4,1gEW/12,0gKH (11,g)
<b>Sonntag</b>	Schweine- Spießbraten, Eigene Sauce, Mischgemüse & Salzkartoffeln  631 kcal/25,8gF/29,3gEW/68,7gKH (1,2,4,a,c,g,c)		Putensteak, Mischgemüse & Salzkartoffeln  417 kcal/15,7gF/29,7gEW/38,6gKH (1,3,4,a,g,i,j)	Eis  74 kcal/3,6gF/1,1gEW/9,0gKH (1,11,g)

Aufpreis für Mitnahme des Mittagmenüs

0,20 €

*Änderungen vorbehalten!*

Fragen über die Zutatenliste (Zusatzstoffe) beantwortet Ihnen gern die Küchenleitung

## **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.

*Änderungen vorbehalten!*

Fragen über die Zutatenliste (Zusatzstoffe) beantwortet Ihnen gern die Küchenleitung