

Speiseplan

12.08.-18.08.2024

	Vollkost	vegetarisch	leichte Vollkost	Dessert
Montag	Gebrautes Dorschfilet, Zuckerschoten, Veloute & Kartoffeln 420 Kcal/ 27gF/20gE/22gKH ¹ (1,2,3,4,8,a,i)	Edamame-Schnitzel mit Zuckerschoten & Schwenkkartoffeln 340 kcal/18,3gF/16,4gEW/49,9gKH (g)	Putenoberkeule, eigene Sauce, Zuckerschoten & Kartoffeln 411 kcal/19,6gF/14,9gEW/40,7gKH (1,3,4,a,g,i)	Milchreis 80 kcal/1,6gF/4,1gEW/12,0gKH (11,g)
Dienstag	Hähnchenbrust auf Paprika-Grillgemüse & Langkornreis 470kcal/20,2gF/28,2gEW/40,3gKH (1,2,3,4,8,a,c,g,i,j)	Spiegelei, Blattspinat an Bärlauchrisotto 560 kcal/22,0gF/16,3gEW/75,8gKH (1,2,4,a,c,g)	Lachsfilet auf Blattspinat & Bärlauchrisotto 315 kcal/11,0gF/7,7gEW/48,2gKH (1,3,4,a,g,i)	Buttermilchdessert 67 kcal/0,1gF/0,7gEW/15,0gKH
Mittwoch	Schweinefilet, Pfeffercreme, Gemüse vom Markt & Rosmarinkartoffeln WE 453 kcal/21,0gF/22,8gEW/36,5gKH (1,4,8,a,g,i,j)	Gemüsestrudel auf Tomatensauce 418 kcal/17,6gF/13,0gEW/51,3gKH (1,2,3,4,5,a,c,g,l)	Seelachsfilet, Dijonsensauce, Wurzelgemüse & Kartoffeln 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	Vollkornreisschale mit Rind, Champignons, Paprika & Lauch 511 kcal/29,5gF/24,3gEW/29,4gKH (1,2,4,a,g,i,j)	Ofenkartoffel, Sour Creme & kleines Salatbouquet 304 kcal/12,4gF/14,6gEW/31,3gKH (a,g)	Putensteak „Natur“ mit Frühlingsgemüse & Vollkornreis WE 360 kcal/7,0gF/30,2gEW/49,1gKH (1,2,4,a,g)	Banane 152 kcal/3,2gF/7,0gEW/24,0gKH
Freitag	Lammhaxe , Tomatisiertes Gemüse & Gnocci 511 kcal/25,0gF/24,7gEW/50,29,4gKH (1,11,a,d,g,c,j)	Nudel-Gemüsepfanne 450 kcal/28gF/25gEW/60gKH (3,a,c,g)	Welsfilet auf einem Gemüsebett umlegt mit Gnocci 400 kcal/26gF24gEW62gKH (1,2,3,4,a,g)	Vanillepudding 104 kcal/2,0gF/3,2gEW/18,2gKH (g)
Sonnabend	Paniertes Fischfilet mit Kräutersauce & Tomatenreis 450kcal/30,8gF/30,7gEW/35,5gKH (1,2,3,4,8,a,i)		Rinder Cevapcici, Letscho & Tomatenreis 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	Rinderbraten, eigene Sauce, Buttergemüse & Kartoffeln 363 kcal/15,7gF/14,0gEW/39,2gKH (1,2,4,a,g,i,j)		Fischfilet an Dillsauce, Gemüse vom Markt & Salzkartoffeln 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 Speisekomponenten 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