

DRK Küche Teterow

Tel.: 03996 / 131182



Speiseplan vom 24.11.2025 - 30.11.2025

Name, Vorname:

Tag	Vollkost I	Vollkost 2	leichte Vollkost
Montag	Milchreis mit Zimt und Zucker gl.g Apfelmus 2	Kartoffelauflauf mit Gemüse,Schinken 1,2,16,g1,c,g,i Apfel	Milchreis mit Zimt und Zucker g1.g Apfelmus 2
	714 kcal, 3007 kJoule	455 kcal, 1891 kJoule	714 kcal, 3007 kJoule
Dienstag	Erbseneintopf 1,2,i Schokopudding g1,g	Gulasch 4,12,a,a1,j Nudeln a,a1,c Erdbeerjoghurt g1,g	Gulasch 4,12,a,a1,j Salzkartoffeln Erdbeerjoghurt g1,g
	529 kcal, 2229 kJoule	691 kcal, 2904 kJoule	522 kcal, 2184 kJoule
Mittwoch	Erbseneintopf 1,2,i Schokopudding 91,9	Wirsingroulade g1,g,j Salzkartoffeln Schokopudding g1,g	Gemüseeintopf Schokopudding
_	529 kcal, 2229 kJoule	468 kcal, 1946 kJoule	200 kcal, 843 kJoule
Donnerstag	Kartoffeltasche a,a1,g1,g Kräutersoße 12,a,a1 Apfel	Königsberger Klopse Salzkartoffeln Rote Beete Apfel	Königsberger Klopse Salzkartoffeln Rote Beete Apfel
	539 kcal, 2255 kJoule	714 kcal, 2964 kJoule	714 kcal, 2964 kJoule
Freitag	Eierragout 12,a,a1,c Salzkartoffeln Kompott	Seelachs Backfisch Möhrengemüse 12,a,a1 Salzkartoffeln Kompott	Eierragout 12,a,a1,c Salzkartoffeln Kompott
	421 kcal, 1756 kJoule	599 kcal, 2496 kJoule	421 kcal, 1756 kJoule
Samstag	Hühnereintopf mit Nudeln a,a1,c,i Rote Grütze 12,g1,g 626 kcal, 2641 kJoule		Hühnereintopf mit Nudeln a,a1,c,i Rote Grütze 12,g1,g 626 kcal, 2641 kJoule
Sonntag	Kasseler Braten 1,2,12,i		Kasseler Braten 1,2,12,i
Jointag	Sauerkraut 1,2,16 Salzkartoffeln Buttermilchdessert		Grünkohl 1,2,a,a1 Salzkartoffeln Buttermilchdessert
	566 kcal, 2387 kJoule		677 kcal, 2849 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse