

**Küche Teterow**

Tel.: 03996 / 131182

Speiseplan vom 01.02.2026 - 28.02.2026

Name, Vorname: _____

**Deutsches
Rotes
Kreuz**

Bitte Abgeben bis _____

Tag	Menü I	Menü II
So., 01.02.		
Mo., 02.02.	Hefeklöße ^{a,a1,g1,c,g} Kirschsuppe 405 kcal, 1718 kJoule	Hacksteak ^{a,a1,c,j} Letscho Salzkartoffeln Banane 2657 kcal, 11100 kJoule
Di., 03.02.	Vegetarische Gemüsepfanne ^{12,a,a1} Kartoffelspalten Grießdessert ^{a,a1,g1,g} 634 kcal, 2636 kJoule	Schweineschnitzel ^{a,a1} Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Grießdessert ^{a,a1,g1,g} 644 kcal, 2684 kJoule
Mi., 04.02.	Brühnudeln mit Rindfleisch ^{a,a1,c,i} Vanillepudding ^{12,g1,g} 474 kcal, 2008 kJoule	Kohlroulade ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Vanillepudding ^{12,g1,g} 590 kcal, 2460 kJoule
Do., 05.02.	Schinkenspätzle ^{1,2,12,a,a1,c} Champignonsoße ^{1,2,12,g1,g} Apfelsaft 707 kcal, 2949 kJoule	Kesselgulasch ^{4,j} Apfelsaft 264 kcal, 1112 kJoule
Fr., 06.02.	Wurstgulasch ^{1,2,16,a,a1,i,j} Salzkartoffeln Kirschjoghurt ^{g1,g} 639 kcal, 2669 kJoule	Fischwürfel ^d Dill Soße ^{12,a,a1,i} Salzkartoffeln Kirschjoghurt ^{g1,g} 479 kcal, 2003 kJoule
Sa., 07.02.		
So., 08.02.		
Mo., 09.02.	Hackgulasch ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g} 491 kcal, 2058 kJoule	Leberkäse ^{1,2,16} Bayrisch Kraut ^{1,2,g1,g} Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g} 492 kcal, 2052 kJoule
Di., 10.02.	Putengeschnetzeltes Reis Schokopudding ^{g1,g} 383 kcal, 1611 kJoule	Schw.Sülze ^{1,i} Remoulade ^{2,4,12,g1,c,g,j} Bratkartoffeln ^{1,2} Schokopudding ^{g1,g} 772 kcal, 3205 kJoule
Mi., 11.02.	Linseneintopf mit Kasselerfleisch ^{1,2,i} Milchreis mit Fruchtsoße ^{12,g1,c,g} 613 kcal, 2584 kJoule	Bauernroulade ^{1,2,4,a,a1,c} Buttererbsen ^{g1,g} Salzkartoffeln Milchreis mit Fruchtsoße ^{12,g1,c,g} 504 kcal, 2109 kJoule
Do., 12.02.	Rührei ^c Spinat ^{a,a1} Salzkartoffeln Erdbeerjoghurt ^{g1,g} 426 kcal, 1781 kJoule	Brathering ^{3,a,a1,c,d,j} Kartoffelstampf ^{g1,g} Blattsalat Erdbeerjoghurt ^{g1,g} 503 kcal, 2104 kJoule
Fr., 13.02.	Jägerschnitzel ^{1,16,a,a1} Tomatensoße ^{12,a,a1} Nudeln ^{a,a1,c} Apfelmus ² 834 kcal, 3489 kJoule	Kartoffelaufbau mit Gemüse, Schinken ^{1,2,16,g1,c,g,i} Apfelmus ² 599 kcal, 2498 kJoule
Sa., 14.02.		
So., 15.02.		
Mo., 16.02.	Vegetarischer Nudelauflauf ^{a,a1,g1,g,i} Pfirsichjoghurt ^{g1,g} 1038 kcal, 4364 kJoule	Geschnetzeltes vom Schwein ^{12,a,a1} Wachsbohnen Reis Pfirsichjoghurt ^{g1,g} 557 kcal, 2336 kJoule
Di., 17.02.	Pellkartoffeln Kräuterquark ^{g1,g} Blattsalat Grießdessert ^{a,a1,g1,g} 471 kcal, 1970 kJoule	Schweineschnitzel ^{a,a1} Blumenkohl Gemüse ^{g1,g} Salzkartoffeln Grießdessert ^{a,a1,g1,g} 461 kcal, 1929 kJoule
Mi., 18.02.	Grießbrei ^{a,a1,g1,g} Kirschsuppe 532 kcal, 2229 kJoule	gefüllte Paprikaschote Salzkartoffeln Schokopudding ^{g1,g} 370 kcal, 1551 kJoule
Do., 19.02.	Bolognese ^{12,a,a1,i} Nudeln ^{a,a1} Fruchtquark ^{g1,g} 666 kcal, 2795 kJoule	Vegetarische Gemüsepfanne ^{12,a,a1} Fruchtquark ^{g1,g} 443 kcal, 1839 kJoule
Fr., 20.02.	Bechamelkartoffeln ^{12,a,a1,g1,g} Bockwurst ^{1,2,16} Buttermilchdessert ^{g1,g} 830 kcal, 3450 kJoule	Seelachs Nuggets ^{a,a1,g1,d,g,j} Kräutersoße ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Buttermilchdessert ^{g1,g} 587 kcal, 2456 kJoule
Sa., 21.02.		
So., 22.02.		

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (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



Küche Teterow

Tel.: 03996 / 131182

Speiseplan vom 01.02.2026 - 28.02.2026

Name, Vorname: _____



Deutsches
Rotes
Kreuz

Bitte Abgeben bis _____

Tag	Menü I		Menü II	
Mo., 23.02.	Wurstgulasch ^{1,2,16,a,a1,i,j} Salzkartoffeln Apfel		Knacker ^{1,2,16,g1,g,j} Grünkohl ^{1,2,a,a1} Salzkartoffeln Apfel	
	555 kcal, 2313 kJoule		553 kcal, 2311 kJoule	
Di., 24.02.	Senfei ^{12,a,a1,c,j} Salzkartoffeln Möhrensalat Schokomilch ^{g1,g}		Vegetarischer Nudelaufbau ^{a,a1,g1,g,i} Schokomilch ^{g1,g}	
	737 kcal, 3078 kJoule		953 kcal, 4011 kJoule	
Mi., 25.02.	Linseneintopf mit Kasselerfleisch ^{1,2,i} Vanillepudding ^{12,g1,g}		Kasseler Steak ^{1,2} Apfel-Zwiebel Fett ^{2,12} Kartoffelstampf ^{g1,g} Vanillepudding ^{12,g1,g}	
	718 kcal, 3024 kJoule		661 kcal, 2783 kJoule	
Do., 26.02.	Pellkartoffeln Kräuterquark ^{g1,g} Krautsalat ² Birne		Hackbraten ^{12,a,a1,c,j} Salzkartoffeln Krautsalat ² Birne	
	1524 kcal, 6376 kJoule		1483 kcal, 6210 kJoule	
Fr., 27.02.	Jägerpfanne mit Pilzen ^{12,a,a1} Spätzle ^{a,a1,c} Kirschjoghurt ^{g1,g}		Bratwurst ¹⁶ Sauerkraut ^{1,2,16} Kartoffelstampf ^{g1,g} Kirschjoghurt ^{g1,g}	
	827 kcal, 3474 kJoule		604 kcal, 2516 kJoule	
Sa., 28.02.				

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (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