

**Küche Teterow**

Tel.: 03996 / 131182

Speiseplan vom 01.08.2026 - 31.08.2026

Name, Vorname: _____

**Deutsches
Rotes
Kreuz**

Bitte Abgeben bis _____

Tag	Menü I		Menü II	
Sa., 01.08.				
So., 02.08.				
Mo., 03.08.	Steckrübeneintopf ^{1,2,i} Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g}		Schweinesteak Kohlrabi Gemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g}	
	350 kcal, 1471 kJoule		672 kcal, 2810 kJoule	
Di., 04.08.	Kartoffel-Hack-Auflauf ^{g1,c,g} Kiwi		Hähnchenschnitzel ^{a,a1} Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Kiwi	
	747 kcal, 3117 kJoule		437 kcal, 1816 kJoule	
Mi., 05.08.	Kartoffelsuppe ^{1,2,i} Schnippelwurst ^{1,2,16} Schokopudding ^{g1,g}		Putengeschnetzeltes Salzkartoffeln Schokopudding ^{g1,g}	
	423 kcal, 1761 kJoule		333 kcal, 1396 kJoule	
Do., 06.08.	Käse-Schinken Soße ^{1,2,12,16,g1,g} Spätzle ^{a,a1,c} Banane		Hackschmorkohl Salzkartoffeln Banane	
	586 kcal, 2462 kJoule		400 kcal, 1673 kJoule	
Fr., 07.08.	Tomatensoße ^{12,a,a1} Nudeln ^{a,a1,c} Fruchtquark ^{g1,g}		Matjes ^{1,3,d} Remoulade ^{2,4,12,g1,c,g,j} Pellkartoffeln Fruchtquark ^{g1,g}	
	630 kcal, 2635 kJoule		559 kcal, 2319 kJoule	
Sa., 08.08.				
So., 09.08.				
Mo., 10.08.	Eierkuchen ^{a,a1,g1,c,g} Apfelmus ²		Hühnerfrikassee ^{2,12,a,a1,i} Reis Apfelmus ²	
	478 kcal, 2017 kJoule		702 kcal, 2952 kJoule	
Di., 11.08.	Paprika-Hackpfanne Salzkartoffeln Pflirsichjoghurt ^{g1,g}		Grillhaxe ² Sauerkraut ^{1,2,16} Salzkartoffeln Pflirsichjoghurt ^{g1,g}	
	389 kcal, 1634 kJoule		357 kcal, 1497 kJoule	
Mi., 12.08.	Kohlrabi-Möhren Eintopf Vanillepudding ^{12,g1,g}		Putenragout in Senfsoße ^{2,12,13,a,a1,j,l} Reis Vanillepudding ^{12,g1,g}	
	240 kcal, 1008 kJoule		523 kcal, 2196 kJoule	
Do., 13.08.	Bockwurst ^{1,2,16} Himmel und Erde ² Mandarine ¹⁴		Bratklops ^{a,a1,c} Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Mandarine ¹⁴	
	342 kcal, 1414 kJoule		567 kcal, 2362 kJoule	
Fr., 14.08.	Hähnchenschnitzel ^{a,a1} Leipziger Allerlei Salzkartoffeln Buttermilchdessert ^{g1,g}		Seelachs Backfisch ^{a,a1,d} Kräutersoße ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Buttermilchdessert ^{g1,g}	
	264 kcal, 1112 kJoule		581 kcal, 2434 kJoule	
Sa., 15.08.				
So., 16.08.				
Mo., 17.08.	Hefeklöße ^{a,a1,g1,c,g} Kirschsuppe		Hacksteak ^{a,a1,c,j} Letscho Salzkartoffeln Banane	
	405 kcal, 1718 kJoule		2657 kcal, 11100 kJoule	
Di., 18.08.	Vegetarische Gemüsepfanne ^{12,a,a1} Kartoffelspalten Grießdessert ^{a,a1,g1,g}		Schweineschnitzel ^{a,a1} Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Grießdessert ^{a,a1,g1,g}	
	634 kcal, 2636 kJoule		644 kcal, 2684 kJoule	
Mi., 19.08.	Brühnudeln mit Rindfleisch ^{a,a1,c,i} Vanillepudding ^{12,g1,g}		Kohlroulade ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Vanillepudding ^{12,g1,g}	
	474 kcal, 2008 kJoule		590 kcal, 2460 kJoule	
Do., 20.08.	Schinkenspätzle ^{1,2,12,a,a1,c} Champignonsoße ^{1,2,12,g1,g} Apfelsaft		Kesselgulasch ^{4,j} Apfelsaft	
	707 kcal, 2949 kJoule		264 kcal, 1112 kJoule	
Fr., 21.08.	Wurstgulasch ^{1,2,16,a,a1,i,j} Salzkartoffeln Kirschjoghurt ^{g1,g}		Fischwürfel ^d Dill Soße ^{12,a,a1,i} Salzkartoffeln Kirschjoghurt ^{g1,g}	
	639 kcal, 2669 kJoule		479 kcal, 2003 kJoule	
Sa., 22.08.				
So., 23.08.				

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (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; (l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂ angegeben

**Küche Teterow**

Tel.: 03996 / 131182

Speiseplan vom 01.08.2026 - 31.08.2026

Name, Vorname: _____

**Deutsches
Rotes
Kreuz**

Bitte Abgeben bis _____

Tag	Menü I		Menü II	
Mo., 24.08.	Hackgulasch ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g}		Leberkäse ^{1,2,16} Bayrisch Kraut ^{1,2,g1,g} Salzkartoffeln Erdbeerfruchtmilch ^{12,g1,g}	
	491 kcal, 2058 kJoule		492 kcal, 2052 kJoule	
Di., 25.08.	Putengeschnetzeltes Reis Schokopudding ^{g1,g}		Schw.Sülze ^{1,i} Remoulade ^{2,4,12,g1,c,g,j} Bratkartoffeln ^{1,2} Schokopudding ^{g1,g}	
	383 kcal, 1611 kJoule		772 kcal, 3205 kJoule	
Mi., 26.08.	Linseneintopf mit Kasselerfleisch ^{1,2,i} Milchreis mit Fruchtsoße ^{12,g1,c,g}		Bauernroulade ^{1,2,4,a,a1,c} Buttererbsen ^{g1,g} Salzkartoffeln Milchreis mit Fruchtsoße ^{12,g1,c,g}	
	613 kcal, 2584 kJoule		504 kcal, 2109 kJoule	
Do., 27.08.	Rührei ^c Spinat ^{a,a1} Salzkartoffeln Erdbeerjoghurt ^{g1,g}		Brathering ^{3,a,a1,c,d,j} Kartoffelstampf ^{g1,g} Blattsalat Erdbeerjoghurt ^{g1,g}	
	426 kcal, 1781 kJoule		503 kcal, 2104 kJoule	
Fr., 28.08.	Jägerschnitzel ^{1,16,a,a1} Tomatensoße ^{12,a,a1} Nudeln ^{a,a1,c} Apfelmus ²		Kartoffelauflauf mit Gemüse,Schinken ^{1,2,16,g1,c,g,i} Apfelmus ²	
	834 kcal, 3489 kJoule		599 kcal, 2498 kJoule	
Sa., 29.08.				
So., 30.08.				
Mo., 31.08.	Kartoffelpuffer Apfelmus ² Pfirsichjoghurt ^{g1,g}		Geschnetzeltes vom Schwein ^{12,a,a1} Champignon Reis Pfirsichjoghurt ^{g1,g}	
	423 kcal, 1788 kJoule		796 kcal, 3334 kJoule	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat Allergene: (a) Glutenthaltiges 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; (l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben