

**Küche Teterow**

Tel.: 03996 / 131182

Speiseplan vom 09.04.2026 - 30.04.2026

Name, Vorname: _____

**Deutsches
Rotes
Kreuz**

Bitte Abgeben bis _____

Tag	Menü I	Menü II
Do., 09.04.	Bolognese ^{12,a,a1,i} Nudeln ^{a,a1} Fruchtquark ^{g1,g}	Vegetarischer Kartoffelaufbau ^{g1,c,g,i} Fruchtquark ^{g1,g}
	666 kcal, 2795 kJoule	307 kcal, 1278 kJoule
Fr., 10.04.	Bechamelkartoffeln ^{12,a,a1,g1,g} Bockwurst ^{1,2,16} Buttermilchdessert ^{g1,g}	Seelachs Nuggets ^{a,a1,g1,d,g,j} Kräutersoße ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Gurkensalat Buttermilchdessert ^{g1,g}
	830 kcal, 3450 kJoule	647 kcal, 2706 kJoule
Sa., 11.04.		
So., 12.04.		
Mo., 13.04.	Wurstgulasch ^{1,2,16,a,a1,i,j} Salzkartoffeln Apfel	Grüzwurst ^{1,2,3,16,a,a7,g1,c,g,h,h7,i,j} Sauerkraut ^{1,2,16} Salzkartoffeln Apfel
	555 kcal, 2313 kJoule	647 kcal, 2687 kJoule
Di., 14.04.	Senfei ^{12,a,a1,c,j} Salzkartoffeln Möhrensalat Schokomilch ^{g1,g}	Vegetarischer Nudelauflauf ^{a,a1,g1,g,i} Schokomilch ^{g1,g}
	737 kcal, 3078 kJoule	953 kcal, 4011 kJoule
Mi., 15.04.	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., 16.04.	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., 17.04.	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., 18.04.		
So., 19.04.		
Mo., 20.04.	Milchreis mit Zimt und Zucker ^{g1,g} Apfelmus ²	Kartoffelaufbau mit Gemüse,Schinken ^{1,2,16,g1,c,g,i} Apfel
	642 kcal, 2706 kJoule	455 kcal, 1891 kJoule
Di., 21.04.	Gemüse-Nudel-Pfanne ^{a,a1,c} Erdbeerjoghurt ^{g1,g}	Gulasch ^{4,12,a,a1,j} Nudeln ^{a,a1,c} Erdbeerjoghurt ^{g1,g}
	1451 kcal, 6088 kJoule	601 kcal, 2528 kJoule
Mi., 22.04.	Erbseneintopf ^{1,2,i} Schokopudding ^{g1,g}	Wirsingroulade ^{g1,g,j} Salzkartoffeln Schokopudding ^{g1,g}
	473 kcal, 1993 kJoule	457 kcal, 1902 kJoule
Do., 23.04.	Kartoffeltasche ^{a,a1,g1,g} Kräutersoße ^{12,a,a1} Apfel	Königsberger Klopse ^{12,a,a1,c} Salzkartoffeln Rote Beete ⁴ Apfel
	539 kcal, 2255 kJoule	703 kcal, 2920 kJoule
Fr., 24.04.	Eierragout ^{12,a,a1,c} Salzkartoffeln Kompott	Seelachs Backfisch ^{a,a1,d} Möhregemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Kompott
	346 kcal, 1441 kJoule	599 kcal, 2496 kJoule
Sa., 25.04.		
So., 26.04.		
Mo., 27.04.	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., 28.04.	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., 29.04.	Kartoffelsuppe ^{1,2,i} Schnippelwurst ^{1,2,16} Schokopudding ^{g1,g}	Putengeschnetzeltes Salzkartoffeln Schokopudding ^{g1,g}
	450 kcal, 1873 kJoule	333 kcal, 1396 kJoule
Do., 30.04.	Käse-Schinken Soße ^{1,2,12,16,g1,g} Spätzle ^{a,a1,c} Banane	Hackschmorkohl Salzkartoffeln Banane

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; (a7) Hafer und Hafererzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (h7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse



Küche Teterow

Tel.: 03996 / 131182

Speiseplan vom 09.04.2026 - 30.04.2026

Name, Vorname: _____



**Deutsches
Rotes
Kreuz**

Bitte Abgeben bis _____

Tag	Menü I	Menü II
	586 kcal, 2462 kJoule	400 kcal, 1673 kJoule
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; (a7) Hafer und Hafererzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (h7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse		