

**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		Hacksteak ^{a,a1,c,j} Letscho Salzkartoffeln Banane	
	405 kcal, 1718 kJoule		2657 kcal, 11100 kJoule	
Di., 03.02.	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., 04.02.	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., 05.02.	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., 06.02.	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., 07.02.				
So., 08.02.				
Mo., 09.02.	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., 10.02.	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., 11.02.	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., 12.02.	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., 13.02.	Jägerschnitzel ^{1,16,a,a1} Tomatensoße ^{12,a,a1} Nudeln ^{a,a1,c} Apfelmus ²		Kartoffelaufbau mit Gemüse, Schinken ^{1,2,16,g1,c,g,i} Apfelmus ²	
	834 kcal, 3489 kJoule		599 kcal, 2498 kJoule	
Sa., 14.02.				
So., 15.02.				
Mo., 16.02.	Vegetarischer Nudelaufbau ^{a,a1,g1,g,i} Pfirsichjoghurt ^{g1,g}		Geschnetzeltes vom Schwein ^{12,a,a1} Wachsbohnen-Reis-Pfirsichjoghurt ^{g1,g}	
	1038 kcal, 4364 kJoule		557 kcal, 2336 kJoule	
Di., 17.02.	Pellkartoffeln-Kräuterquark ^{g1,g} Blattsalat Grießdessert ^{a,a1,g1,g}		Schweineschnitzel ^{a,a1} Blumenkohlgemüse ^{g1,g} Salzkartoffeln-Grießdessert ^{a,a1,g1,g}	
	471 kcal, 1970 kJoule		461 kcal, 1929 kJoule	
Mi., 18.02.	Grießbrei ^{a,a1,g1,g} Kirschsuppe		gefüllte Paprikaschote Salzkartoffeln Schokopudding ^{g1,g}	
	532 kcal, 2229 kJoule		370 kcal, 1551 kJoule	
Do., 19.02.	Bolognese ^{12,a,a1,i} Nudeln ^{a,a1} Fruchtquark ^{g1,g}		Vegetarische Gemüsepfanne ^{12,a,a1} Fruchtquark ^{g1,g}	
	666 kcal, 2795 kJoule		443 kcal, 1839 kJoule	
Fr., 20.02.	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-Buttermilchdessert ^{g1,g}	
	830 kcal, 3450 kJoule		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