

**Küche Teterow**

Tel.: 03996 / 131182

Speiseplan vom 02.03.2026 - 29.03.2026

Name, Vorname: _____

**Deutsches
Rotes
Kreuz**

Bitte Abgeben bis _____

Tag	Menü I	Menü II
Mo., 02.03.	Milchreis mit Zimt und Zucker ^{g1,g} Apfelmus ²	Kartoffelauflauf mit Gemüse, Schinken ^{1,2,16,g1,c,g,i} Apfel
	642 kcal, 2706 kJoule	455 kcal, 1891 kJoule
Di., 03.03.	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., 04.03.	Erbseneintopf ^{1,2,i} Schokopudding ^{g1,g}	Wirsingroulade ^{g1,g,i} Salzkartoffeln Schokopudding ^{g1,g}
	473 kcal, 1993 kJoule	457 kcal, 1902 kJoule
Do., 05.03.	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., 06.03.	Eierragout ^{12,a,a1,c} Salzkartoffeln Kompott	Seelachs Backfisch ^{a,a1,d} Möhrengemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Kompott
	346 kcal, 1441 kJoule	520 kcal, 2168 kJoule
Sa., 07.03.		
So., 08.03.		
Mo., 09.03.	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., 10.03.	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., 11.03.	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., 12.03.	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., 13.03.	Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel ^{1,2,6,16,i,j} Nudeln ^{a,a1,c} Fruchtquark ^{g1,g}	Matjes ^{1,3,d} Remoulade ^{2,4,12,g1,c,g,j} Pellkartoffeln Fruchtquark ^{g1,g}
	620 kcal, 2602 kJoule	559 kcal, 2319 kJoule
Sa., 14.03.		
So., 15.03.		
Mo., 16.03.	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., 17.03.	Paprika-Hackpfanne Salzkartoffeln Pfirsichjoghurt ^{g1,g}	Schweinshaxe ² Sauerkraut ^{1,2,16} Salzkartoffeln Pfirsichjoghurt ^{g1,g}
	389 kcal, 1634 kJoule	347 kcal, 1454 kJoule
Mi., 18.03.	Kohlrabi-Möhren Eintopf Vanillepudding ^{12,g1,g}	Putengeschnetzeltes Reis Vanillepudding ^{12,g1,g}
	240 kcal, 1008 kJoule	348 kcal, 1468 kJoule
Do., 19.03.	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., 20.03.	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., 21.03.		
So., 22.03.		
Mo., 23.03.	Hefeklöße ^{a,a1,g1,c,g} Kirschsuppe	Hacksteak ^{a,a1,c,j} Letscho Salzkartoffeln Banane
	405 kcal, 1718 kJoule	2657 kcal, 11100 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (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



Küche Teterow

Tel.: 03996 / 131182

Speiseplan vom 02.03.2026 - 29.03.2026

Name, Vorname: _____



Deutsches
Rotes
Kreuz

Bitte Abgeben bis _____

Tag	Menü I		Menü II	
Di., 24.03.	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., 25.03.	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., 26.03.	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., 27.03.	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., 28.03.				
So., 29.03.				

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (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