

DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 07.09.2026 bis 13.09.2026

	Menü A	Menü B LVK / Diät	Dessert externe Kunden
Mo. 7.9.	Vegetarischer Nudel- Gemüseauflauf ^{1, 16, 2, 4, 7, 8} leichte Käse- Kräutersoße ^{1, 16} und Salatbeilage ^{1, 2, 4, 8, 11} Fruchtcocktail pro Portion: 551 kcal	Hähnchenbrustfilet gebraten ¹ dazu Kohlrabigemüse in heller Soße ^{1, 16} und Dampfkartoffeln Fruchtcocktail pro Portion: 529 kcal	Fruchtcocktail pro Portion: 72 kcal
Di. 8.9.	Veg. Curry Thai Art mit Ananas Zucchini Tomaten Möhren und Zwiebeln ¹¹ dazu Vollkornreis Apfelmus pro Portion: 542 kcal	Schlemmerfilet Bordelaise ^{1, 5} Zitronen - Dillsoße ^{1, 16, 2, 8} Buntes Gemüse dazu Kartoffeln Apfelmus pro Portion: 525 kcal	Apfelmus pro Portion: 0 kcal
Mi. 9.9.	Bulgurpfanne mit Pilzen, Karotten, Zucchini ^{1, 16, 11} und Gurkensalat Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 550 kcal	Putenrollbraten ^{1, 4, 10} mit Soße ^{1, 16, 2, 8} Buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 516 kcal	Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 87 kcal
Do. 10.9.	Cheddar -Kartoffel -Rösti mit Kräuter Quark-Dipp ^{1, 16, 2, 4, 8} dazu Salatbeilage Grießpudding mit Erdbeersoße ^{1, 16, 2, 8} pro Portion: 554 kcal	Schweinegulasch mit Champignon ¹⁰ dazu buntes Gemüse Kartoffeln pro Portion: 527 kcal	Grießpudding mit Erdbeersoße ^{1, 16, 2, 8} pro Portion: 136 kcal
Fr. 11.9.	warmer Milchreis ^{2, 8} dazu warme Kirschfruchtsoße Banane pro Portion: 557 kcal	gedünstetes Fischfilet ⁵ Basilikumsoße ^{1, 16, 2, 8} gebratenes Gemüse dazu Petersilienkartoffeln Banane pro Portion: 544 kcal	Banane pro Portion: 90 kcal
Sa. 12.9.	Pikanter Gulaschsuppentopf mit verschiedenem Gemüse u. Kartoffelwürfeln Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 502 kcal	Veg.Gemüse Eintopf mit Tomaten Staudenselleri Zucchini Kohlrabi und Kartoffel Würfel ^{1, 10} Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 501 kcal	Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 70 kcal
So. 13.9.	Burgunderbraten mit Soße ^{1, 16, 2, 8} Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln Rührkuchen Mandarine ^{1, 16, 2, 4, 8} pro Portion: 574 kcal	Burgunderbraten mit Soße ^{1, 16, 2, 8} Pfannengemüse Schupfnudeln ^{1, 16, 4} Rührkuchen Mandarine ^{1, 16, 2, 4, 8} pro Portion: 528 kcal	Zitronenspeise ^{2, 8} pro Portion: 98 kcal

(1) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (16) Weizen und Weizenerzeugnisse, (2) Laktose, (4) Eier und -erzeugnisse, (5) Fisch und -erzeugnisse, (7) Soja und -erzeugnisse, (8) Milch und -erzeugnisse, (10) Sellerie und -erzeugnisse, (11) Senf und -erzeugnisse (a) mit Konservierungsstoff, (b) mit Antioxidationsmittel, (c) mit Geschmacksverstärker, (f) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (g) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, (j) enthält eine Phenylalaninquelle, (l) mit Farbstoff, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

(Änderungen vorbehalten)