

DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 14.09.2026 bis 20.09.2026

	Menü A	Menü B LVK / Diät	Dessert externe Kunden
Mo. 14.9.	Hähnchenbrust mit Frischkäse Paprika ^{1, 2, 8, 10, 11} dazu Gemüsemix ^{1, 4, 10} Kleine Ofenkartoffeln Apfelmus pro Portion: 554 kcal	gekochte Eier ⁴ dazu Senfsoße ^{1, 16, 7, 11} Kartoffeln Rote Beetesalat Apfelmus pro Portion: 512 kcal	Apfelmus pro Portion: 1 kcal
Di. 15.9.	Paprikaschote vegetarisch gefüllt ^{1, 16, 10, 11} fruchtige Tomatensoße und Vollkornreis Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 566 kcal	Fischfrikadellen ^{1, 16, 2, 5, 8} mit Zitronensoße ^{1, 2, 4, 8} Pfannengemüse und Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 538 kcal	Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 70 kcal
Mi. 16.9.	Kürbis Kartoffel Rösti ^{1, 16, 2, 8, 12} dazu Sour Creme ^{2, 8} und Salatbeilage ^{1, 2, 4, 8, 11} Apfel pro Portion: 561 kcal	Hähnchen-Knusperschnitzel ^{1, 16, 7} Blumenkohl- Röschen in heller Soße ^{1, 16, 2, 7, 8} Dampfkartoffeln Apfel pro Portion: 554 kcal	Apfel pro Portion: 54 kcal
Do. 17.9.	Eierpfannkuchen gefüllt mit Apfelkompott dazu warme Vanillesoße ^{1, 16, 2, 4, 8} Quarkspeise ^{2, 8} pro Portion: 530 kcal	Rindergulasch ^{1, 16, 7} Prinzessbohnen Kräuterkartoffeln ¹¹ Quarkspeise ^{2, 8} pro Portion: 505 kcal	Quarkspeise ^{2, 8} pro Portion: 80 kcal
Fr. 18.9.	Bratnudeln mit bunten Gemüse ,Bambus aus der Pfanne mit Süß-Sauer Soße ^{1, 4, 7, 10} Bohnensalat Banane pro Portion: 534 kcal	Flunderfilet paniert ^{1, 5} auf Blattspinat in Rahmsoße ^{1, 16, 2, 8} Kartoffeln Banane pro Portion: 502 kcal	Banane pro Portion: 90 kcal
Sa. 19.9.	deftiger Kohleintopf mit versch. Gemüse Kartoffelwürfel und Kasseler ^{7, 10} Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 555 kcal	Eintopf von grünen Bohnen Sellerie, Karotten und Kartoffeln ^{1, 16, 11} Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 515 kcal	Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 87 kcal
So. 20.9.	Rinder-Sauerbraten ¹⁰ mit Backobst- Soße ¹³ dazu Apfelrotkohl Kartoffeln Marmor Blechkuchen ^{1, 16, 2, 4, 8} pro Portion: 546 kcal	Rinder-Sauerbraten ¹⁰ mit Backobst- Soße ¹³ Fingermöhren und Petersilienkartoffeln Marmor Blechkuchen ^{1, 16, 2, 4, 8} pro Portion: 532 kcal	Schoko - Mousse ^{2, 8} pro Portion: 118 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, (12) Sesamsamen und -erzeugnisse, (13) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂ angegeben (a) mit Konservierungsstoff, (b) mit Antioxidationsmittel, (c) mit Geschmacksverstärker, (d) mit Süßungsmittel, (f) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (g) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, (j) enthält eine Phenylalaninquelle, (l) mit Farbstoff, (m) geschwefelt

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

(Änderungen vorbehalten)