

DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 31.08.2026 bis 06.09.2026

	Menü A	Menü B LVK / Diät	Dessert externe Kunden
Mo. 31.8.	Kürbis-Pasta mit Bärlauch Hokaidokürbis dazu Vollkornnudeln ^{1, 16, 2, 7, 8} dazu Salatbeilage Obst pro Portion: 559 kcal	Bratwurst Blumenkohl in heller Soße ^{2, 8} und Petersilienkartoffeln Obst pro Portion: 524 kcal	Obst pro Portion:
Di. 1.9.	Gegrilltes Backofen Gemüse dazu Sour Creme ^{2, 8} Kleine Ofenkartoffeln Kompott pro Portion: 560 kcal	gebrat. Seelachsfilet ^{1, 16, 5} dazu Senfsoße ^{1, 16, 7, 11} Buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln Kompott pro Portion: 570 kcal	Kompott pro Portion: 101 kcal
Mi. 2.9.	gegrillte Haxe ⁷ dazu Specksauerkraut ^{1, 16} und Dampfkartoffeln Birne pro Portion: 541 kcal	Veg. Würzige Gemüsepufer ^{1, 16, 4} dazu Kräutersoße ^{1, 16, 7} Kartoffelpüree ^{2, 7, 8} Birne pro Portion: 510 kcal	Birne pro Portion: 1 kcal
Do. 3.9.	Kartoffel- Gulasch mit verschie. Gemüse u. Kartoffelwürfeln ^{10, 13} und Salatbeilage ^{1, 2, 4, 8, 11} Buttermilchdessert ^{2, 8} pro Portion: 625 kcal	paniertes Schnitzel ^{1, 16} dazu Erbsen-Karottengemüse in Petersiliensoße ^{1, 16, 7} Kartoffeln Buttermilchdessert ^{2, 8} pro Portion: 525 kcal	Buttermilchdessert ^{2, 8} pro Portion: 120 kcal
Fr. 4.9.	Buntes Spitzkohl-Curry mit Möhren und roten Linsen Kartoffelwürfel ^{2, 8} Apfel - Aprikose Fruchtmus pro Portion: 570 kcal	Seelachsfilet gebraten ^{1, 5, 12} Zitronen- Dillsoße ^{1, 16, 2, 7, 8} dazu Euro Mix Gemüse ⁷ und Petersilienkartoffeln Apfel - Aprikose Fruchtmus pro Portion: 506 kcal	Apfel - Aprikose Fruchtmus pro Portion: 0 kcal
Sa. 5.9.	Linseneintopf süß sauer abgeschmeckt mit versch.Gemüse und Wursteinlage ¹³ Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 562 kcal	Gemüsesuppe mit Zucchini Karotten Lauch Sellerie Tomaten und Kartoffeln ^{1, 4} Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 523 kcal	Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 70 kcal
So. 6.9.	Rindergeschnetzeltes ^{1, 16} dazu buntes Gemüse Gnocchi ^{1, 16, 4} Schoko-Kirsch- Kuchen ^{1, 16, 4, 7} pro Portion: 531 kcal	Rindergeschnetzeltes ^{1, 16} Prinzeßbohnen ¹⁰ und Petersilienkartoffeln Schoko-Kirsch- Kuchen ^{1, 16, 4, 7} pro Portion: 525 kcal	Schokopudding ^{2, 8} pro Portion: 123 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 10/mg/l, als SO2 angegeben (a) mit Konservierungsstoff, (b) mit Antioxidationsmittel, (c) mit Geschmacksverstärker, (d) mit Süßungsmittel, (g) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, (j) enthält eine Phenylalaninquelle, (l) mit Farbstoff, (m) geschwefelt, (q) mit Phosphat

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

(Änderungen vorbehalten)