

DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 05.10.2026 bis 11.10.2026

	Menü A	Menü B LVK / Diät	Dessert externe Kunden
Mo. 5.10.	Kartoffel- Gulasch mit verschie. Gemüse u. Kartoffelwürfeln ^{10, 13} und Tomatensalat Banane pro Portion: 526 kcal	Gebratenes Hähnchenbrustfilet Blumenkohl- Röschen in heller Soße ^{1, 16, 2, 7, 8} und Petersilienkartoffeln Banane pro Portion: 511 kcal	Banane pro Portion: 90 kcal
Di. 6.10.	Süßkartoffeln- mit roten Linsen und Gemüsestreifen in Curry-- Kokosmilch- Soße ¹¹ Apfelmus pro Portion: 535 kcal	Forellenfilet gebraten ^{1, 16, 5} mit Meerrettichsoße ^{1, 16, 2, 8, 13} Prinzessbohnen Kartoffeln Apfelmus pro Portion: 528 kcal	Apfelmus pro Portion: 1 kcal
Mi. 7.10.	Spitzkohl Apfel Puffer ^{1, 16, 2, 4, 8, 11, 13} dazu Sour Creme ^{2, 8} und Salatbeilage ^{1, 2, 4, 8, 11} Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 560 kcal	Putenschnitzel dazu Kohlrabigemüse in heller Soße ^{1, 16} Salzkartoffeln Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 509 kcal	Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 70 kcal
Do. 8.10.	Vegetarische Spätzlepfanne mit Karotten Champignons Frühlingswiebeln und Käse ^{1, 16, 17, 2, 4, 8} Rote Grütze mit Vanillesoße ^{2, 8} pro Portion: 557 kcal	Bratwurst dazu Erbsen-Karottengemüse in Petersiliensoße ^{1, 16, 7} und Kartoffelpüree ^{2, 7, 8} Rote Grütze mit Vanillesoße ^{2, 8} pro Portion: 529 kcal	Rote Grütze mit Vanillesoße ^{2, 8} pro Portion: 96 kcal
Fr. 9.10.	Gemüsepfanne mit bunten Gemüse und Pilzen ^{2, 8} Asia-Soße, süß-scharf und Tomatenreis Obst pro Portion: 520 kcal	gebrat. Seelachsfilet ^{1, 16, 5} dazu Blattspinat in Rahm ^{1, 16, 20, 2, 8} Kartoffeln Obst pro Portion: 510 kcal	Obst pro Portion:
Sa. 10.10.	Erbseneintopf Holsteiner Art mit versch. Gemüse Kartoffeln Rauchfleisch u. Wursteinlage Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 571 kcal	Steckrüben- Eintopf mit verschiedenem Gemüse Kartoffeln und Rauchkleisch ¹⁰ Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 520 kcal	Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 70 kcal
So. 11.10.	Schweine - Krustenbraten mit Braten Soße ^{2, 8} Apfelrotkohl Gnocchi ^{1, 16, 4} Butterstreusel Kuchen ^{1, 16, 2, 4, 8} pro Portion: 543 kcal	Schweine - Krustenbraten mit Braten Soße ^{2, 8} Eurogemüse Petersilienkartoffeln Butterstreusel Kuchen ^{1, 16, 2, 4, 8} pro Portion: 518 kcal	Sahne Pudding Panna cotta ^{2, 8} pro Portion: 107 kcal

(1) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (16) Weizen und Weizenerzeugnisse, (17) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (20) Gerste und Gersteerzeugnisse, (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, (13) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben (a) mit Konservierungsmittel, (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, (q) mit Phosphat

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

(Änderungen vorbehalten)