

DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 12.10.2026 bis 18.10.2026

	Menü A	Menü B LVK / Diät	Dessert externe Kunden
Mo. 12.10.	Kaiserschmarrn (Mehlspeise) ^{1, 16, 2, 4, 8} mit Kirschoße Obst pro Portion: 532 kcal	Hähnchenkeule leicht gegrillt ⁷ mit Soße ^{1, 16, 2, 8} dazu Kaisergemüse ⁷ und Petersilienkartoffeln Obst pro Portion: 527 kcal	Obst pro Portion:
Di. 13.10.	gekochte Eier ⁴ mit Senfsoße ^{1, 16, 7, 11} und Petersilienkartoffeln Rote Beetesalat Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 537 kcal	gebrat. Seelachsfilet ^{1, 16, 5} Zitronen- Dillsoße ^{1, 16, 2, 7, 8} Buntes Gemüse ^{1, 16, 10} dazu Kartoffeln Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 516 kcal	Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 70 kcal
Mi. 14.10.	Kohlroulade ^{1, 16, 4, 11} mit einer Speck- Kohlsoße und Petersilienkartoffeln Kompott pro Portion: 552 kcal	Gemüse-Lasagne und Käse überbacken ^{1, 16, 2, 4, 8, 10} fruchtige Tomatensoße und Salatbeilage ^{1, 2, 4, 8, 11} Kompott pro Portion: 532 kcal	Kompott pro Portion: 101 kcal
Do. 15.10.	Eierpfannkuchen mit Spinat- Hirtenkäse gefüllt ^{1, 2, 4, 7, 8, 10} leichte Käse- Kräutersoße ^{1, 16} Obst pro Portion: 521 kcal	mageres Schweinegulasch mit Champignons ^{1, 16, 10} Kartoffeln Gewürzgurke Obst pro Portion: 505 kcal	Obst pro Portion:
Fr. 16.10.	Matjesfilet " Hausfrauen Art " Zwiebel,Gurken, Apfel ^{1, 16, 4, 5, 7} Kartoffeln Gewürzgurke Quarkspeise ^{2, 8} pro Portion: 558 kcal	Asia Bratnudeln mit Bambus und verschied. Gemüse in Süß - Saurer Soße ^{1, 4} Quarkspeise ^{2, 8} pro Portion: 521 kcal	Quarkspeise ^{2, 8} pro Portion: 80 kcal
Sa. 17.10.	Steckrüben- Eintopf mit verschiedenem Gemüse Kartoffeln und Rauchkleisch ¹⁰ Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 555 kcal	veget. Gemüseeintopf verschiedenes Gemüse und Kartoffelwürfel ⁷ Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 541 kcal	Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 70 kcal
So. 18.10.	Putenbrustbraten mit Orangen- Majoransoße Buntes Gemüse Gnocchi ^{1, 16, 4} Nuss-Karamelkuchen ^{1, 2, 4, 7, 8, 9} pro Portion: 555 kcal	Putenbrustbraten mit Orangen- Majoransoße Prinzessbohnen Petersilienkartoffeln Nuss-Karamelkuchen ^{1, 2, 4, 7, 8, 9} pro Portion: 508 kcal	Milchstrudel ^{2, 8} pro Portion: 139 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, (9) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (10) Sellerie und -erzeugnisse, (11) Senf und -erzeugnisse (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, (20) mit Eiklar

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

(Änderungen vorbehalten)