

DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 19.10.2026 bis 25.10.2026

	Menü A	Menü B LVK / Diät	Dessert externe Kunden
Mo. 19.10.	Hackbraten ^{1, 16} dazu Schnippelbohnen in Petersiliensoße ^{1, 16, 2, 7, 8} Kartoffelpüree ^{2, 7, 8} Banane pro Portion: 538 kcal	Veg. Gnocchi - Champignon- Pfanne mit einem Hauch Pesto ⁴ und Salatbeilage ^{1, 2, 4, 8, 11} Banane pro Portion: 508 kcal	Banane pro Portion: 90 kcal
Di. 20.10.	Bratheringsfilet`s ^{1, 5} dazu grüne Bohnen ⁷ und Bratkartoffeln ¹³ Kompott pro Portion: 579 kcal	Bulgurpfanne mit Pilzen, Karotten, Zucchini dazu eine Champignonsoße ^{1, 16, 11} Kompott pro Portion: 511 kcal	Kompott pro Portion: 101 kcal
Mi. 21.10.	Kasseler Nackenbraten Sauerkraut und Petersilienkartoffeln Quarkspeise ^{2, 8} pro Portion: 562 kcal	Blumenkohl- Bratling ^{1, 16, 2, 4, 8} leichte Käse- Kräutersoße ^{1, 16} Kartoffelpüree ^{2, 7, 8} Quarkspeise ^{2, 8} pro Portion: 514 kcal	Quarkspeise ^{2, 8} pro Portion: 80 kcal
Do. 22.10.	warmer Milchreis ^{2, 8} mit Kirschsoße und Zucker mit Zimt Obst pro Portion: 577 kcal	Putengulasch mit Champignons ^{1, 16, 2, 8} Erbsen und Vollkornreis Obst pro Portion: 515 kcal	Obst pro Portion:
Fr. 23.10.	Vegetarische Schaschlik-Pfanne Tofu, Zuckerschoten, Zwiebeln, Möhren und Paprika (pikant) ^{93, 1, 16, 20, 4, 7, 10, 11} Grießpudding mit Erdbeersoße ^{1, 16, 2, 8} pro Portion: 547 kcal	gebratenesFischfilet ^{1, 5} dazu warmer Kartoffelsalat in Essig -Öldressing ^{7, 11} Apfel-Möhrenrohkost pro Portion: 532 kcal	Grießpudding mit Erdbeersoße ^{1, 16, 2, 8} pro Portion: 124 kcal
Sa. 24.10.	weißer - Bohneneintopf mit versch. Gemüse Rauchfleisch u. Wursteinlage Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 557 kcal	grüne Nudeln ^{1, 16} mit einer vegetarischen Tomaten- Gemüsesoße ¹⁰ Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 502 kcal	Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 70 kcal
So. 25.10.	Rinderbraten ¹⁰ mit Soße ^{1, 16, 2, 8} dazu buntes Gemüse Schupfnudeln ^{1, 16, 4} Schoko Blechkuchen ^{1, 16, 2, 4, 8} pro Portion: 554 kcal	Rinderbraten ¹⁰ mit Soße ^{1, 16, 2, 8} dazu feine Bohnen und Petersilienkartoffeln Schoko Blechkuchen ^{1, 16, 2, 4, 8} pro Portion: 550 kcal	Schokopudding ^{2, 8} pro Portion: 98 kcal

(93) unter Verwendung von Alkohol, (1) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (16) Weizen und Weizenerzeugnisse, (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 Konservierungsstoff, (b) mit Antioxidationsmittel, (c) mit Geschmacksverstärker, (g) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, (j) enthält eine Phenylalaninquelle, (l) mit Farbstoff, (m) geschwefelt, (q) mit Phosphat, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

(Änderungen vorbehalten)