

DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 28.09.2026 bis 04.10.2026

	Menü A	Menü B LVK / Diät	Dessert externe Kunden
Mo. 28.9.	warmer Milchreis ^{2, 8} dazu warme Kirschfruchtsoße und Zucker mit Zimt Banane pro Portion: 556 kcal	Hähnchen Cordon bleu ^{2, 8} dazu Erbsen-Karottengemüse in Petersiliensoße ^{1, 16, 7} Dampfkartoffeln Banane pro Portion: 521 kcal	Banane pro Portion: 90 kcal
Di. 29.9.	frisches Paprika-Zwiebelgemüse mit Frühlingsschneeballen ¹ Kleine Ofenkartoffeln Sour Creme mit Kräutern ^{2, 8} Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 475 kcal	gebrat. Seelachsfilet ^{1, 16, 5} mit Dillsoße ^{1, 16, 2, 8} Buntes Gemüse ^{1, 16, 10} und Kräuterkartoffeln Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 529 kcal	Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 70 kcal
Mi. 30.9.	Kräuter-Rührei ^{2, 4, 8} dazu Blattspinat in Rahm ^{1, 16, 20, 2, 8} und Kartoffelpüree ^{2, 7, 8} Kompott pro Portion: 557 kcal	paniertes Kotelett ¹ dazu Kohlrabi- Möhrengemüse in heller Soße ^{1, 16} Kartoffeln Kompott pro Portion: 526 kcal	Kompott pro Portion: 101 kcal
Do. 1.10.	Gyros-Geschnetzeltes ^{2, 10, 11} Tzaziki u. Krautsalat ^{2, 8} bunter Reis ^{1, 10} Vanillepudding ^{2, 8} pro Portion: 552 kcal	Zucchini Möhren Puffer ^{1, 16, 2, 4, 8} leichte Käse- Kräutersoße ^{1, 16} und Kartoffelpüree ^{2, 7, 8} Vanillepudding ^{2, 8} pro Portion: 538 kcal	Vanillepudding ^{2, 8} pro Portion: 61 kcal
Fr. 2.10.	Vollkornnudeln ^{1, 16, 7} mit einer veget. Bolognesesoße ¹⁰ und Salatbeilage ^{1, 2, 4, 8, 11} Quarkspeise ^{2, 8} pro Portion: 549 kcal	Seehechtfilet gebraten ⁵ Zitronen - Dillsoße ^{1, 16, 2, 8} Buntes Gemüse dazu Petersilienkartoffeln Quarkspeise ^{2, 8} pro Portion: 542 kcal	Quarkspeise ^{2, 8} pro Portion: 80 kcal
Sa. 3.10.	Rindergulasch in Rahmsoße mit Champignons Fingermöhren mit Spiral Nudeln ¹ Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 576 kcal	Rindergulasch in Rahmsoße mit Champignons dazu feine Bohnen dazu Kartoffeln Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 533 kcal	Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 70 kcal
So. 4.10.	Kasseler Nackenbraten mit Braten Soße ^{2, 8} Eurogemüse dazu Kartoffeln Schoko-Kirsch- Kuchen ^{1, 16, 4, 7} pro Portion: 566 kcal	Kasseler Nackenbraten mit Braten Soße ^{2, 8} buntes Karottengemüse Petersilienkartoffeln Schoko-Kirsch- Kuchen ^{1, 16, 4, 7} pro Portion: 546 kcal	Joghurt Stracciatella ^{2, 8} pro Portion: 103 kcal

(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 (a) mit Konservierungsmittel, (b) mit Antioxidationsmittel, (c) mit Geschmacksverstärker, (g) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, (j) enthält eine Phenylalaninquelle, (l) mit Farbstoff

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

(Änderungen vorbehalten)