

DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 02.11.2026 bis 08.11.2026

	Menü A	Menü B LVK / Diät	Dessert externe Kunden
Mo. 2.11.	Paprika- Reisfanne mit Paprika Gemüse, Zwiebeln und Tomatenwürfel ¹ Fruchtcocktail pro Portion: 549 kcal	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Zitronensoße ^{1, 2, 4, 8} Buntes Gemüse ^{1, 16, 10} und Kartoffelpüree ^{2, 7, 8} Fruchtcocktail pro Portion: 526 kcal	Fruchtcocktail pro Portion: 72 kcal
Di. 3.11.	Pasta mit Zucchini-Champignon Frischkäse- Soße ^{1, 16, 2, 4, 7, 8} Salatbeilage ^{2, 4, 8, 11} Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 521 kcal	gebratenes Kabeljaufilet ^{1, 16, 5} Zitronen-Buttersoße ^{1, 2, 4, 8} dazu Blumenkohl und Kartoffelpüree ^{2, 7, 8} Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 529 kcal	Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 70 kcal
Mi. 4.11.	Spitzkohl Apfel Puffer ^{1, 16, 2, 4, 8, 11, 13} Sour Creme mit Kräutern ^{2, 8} und Gurken- Tomatensalat Obst pro Portion: 545 kcal	Schweinegulasch mit Champignon ¹⁰ dazu grüne Bohnen ⁷ und Petersilienkartoffeln Obst pro Portion: 543 kcal	Obst pro Portion:
Do. 5.11.	Cremiger Nudelauflauf mit Tomate und Mozzarella ^{1, 16, 2, 4, 7, 8} fruchtige Tomatensoße Grießpudding ^{1, 16, 2, 8} pro Portion: 549 kcal	Bratwurst dazu Steckrüben in heller Soße ^{1, 16, 7} dazu Kartoffeln Grießpudding ^{1, 16, 2, 8} pro Portion: 543 kcal	Grießpudding ^{1, 16, 2, 8} pro Portion: 103 kcal
Fr. 6.11.	Veg.Kraut-Schupfnudeln mit Apfelstücke ^{1, 16, 4} dazu Salatbeilage Apfelmus pro Portion: 540 kcal	Fischfilet gebraten ⁵ Kräuter- Kürbissoße ^{1, 16} gebratenes Gemüse dazu Petersilienkartoffeln Apfelmus pro Portion: 536 kcal	Apfelmus pro Portion: 0 kcal
Sa. 7.11.	Pichelsteiner Eintopf mit Kohl ,verschiedenem Gemüse Kartoffeln,Wurst und Rauchfleisch ⁷ Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 527 kcal	Tomatensuppe mit Tomatenstücken und Reiseinlage ^{1, 16, 20, 4, 7, 10} Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 515 kcal	Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 87 kcal
So. 8.11.	Schweinenacken- Braten ⁷ mit Soße ^{1, 16, 2, 8} Fingermöhren Gnocchi ^{1, 16, 4} Schoko Blechkuchen ^{1, 16, 2, 4, 8} pro Portion: 548 kcal	Schweinenacken- Braten ⁷ mit Soße ^{1, 16, 2, 8} dazu Leipziger- Allerlei und Petersilienkartoffeln Schoko Blechkuchen ^{1, 16, 2, 4, 8} pro Portion: 540 kcal	Schokopudding ^{2, 8} pro Portion: 123 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, (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, (d) mit Süßungsmittel, (g) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, (j) enthält eine Phenylalaninquelle, (l) mit Farbstoff, (m) geschwefelt, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

(Änderungen vorbehalten)