

DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 09.11.2026 bis 15.11.2026

	Menü A	Menü B LVK / Diät	Dessert externe Kunden
Mo. 9.11.	Walnuss-Spätzle Pfanne mit Pilzen ^{1, 16, 2, 4, 8} dazu Käse- Kräutersoße ^{1, 16, 7} Obst pro Portion: 566 kcal	Putengulasch mit Champignons ^{1, 16, 2, 8} Gartengemüse und Petersilienkartoffeln Obst pro Portion: 536 kcal	Obst pro Portion:
Di. 10.11.	Veg. Würzige Gemüsepufer ^{1, 16, 4} leichte Rahm Soße ^{2, 8} Kartoffelpüree ^{2, 7, 8} Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 558 kcal	gebrat. Seelachsfilet ^{1, 16, 5} dazu Senfsoße ^{1, 16, 7, 11} Grillgemüse und Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 540 kcal	Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 70 kcal
Mi. 11.11.	gegrillte Haxe ⁷ mit Malzbiersoße ^{1, 16, 2, 8} dazu Specksauerkraut ^{1, 16} und Dampfkartoffeln Birnenkompott pro Portion: 555 kcal	Kürbis-Pasta mit Bärlauch Hokaidokürbis dazu Vollkornnudeln ^{1, 16, 2, 7, 8} Salatbeilage ^{2, 4, 8, 11} Birnenkompott pro Portion: 537 kcal	Birnenkompott pro Portion: 72 kcal
Do. 12.11.	Gegrilltes Backofen Gemüse dazu Sour Creme ^{2, 8} Kartoffeln spanische Art Buttermilchdessert ^{2, 8} pro Portion: 556 kcal	paniertes Schnitzel ^{1, 16} dazu Erbsen-Karottengemüse in Petersiliensoße ^{1, 16, 7} und Petersilienkartoffeln Buttermilchdessert ^{2, 8} pro Portion: 537 kcal	Buttermilchdessert ^{2, 8} pro Portion: 120 kcal
Fr. 13.11.	buntes Eier- Gemüseragout mit verschiedene Gemüse in Gartenkräutersoße ^{1, 16, 2, 4, 8, 10} Stampfkartoffeln ^{2, 8, 13} Apfel - Aprikose Fruchtmus pro Portion: 568 kcal	Seelachsfilet gebraten ^{1, 5, 12} Zitronen- Dillsoße ^{1, 16, 2, 7, 8} dazu Euro Mix Gemüse ⁷ und Petersilienkartoffeln Apfel - Aprikose Fruchtmus pro Portion: 547 kcal	Apfel - Aprikose Fruchtmus pro Portion: 0 kcal
Sa. 14.11.	Linseneintopf süß sauer abgeschmeckt mit versch.Gemüse und Wursteinlage ^{10, 13} Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 566 kcal	Gemüsesuppe mit Zucchini Karotten Lauch Sellerie Tomaten und Kartoffeln ^{1, 4} Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 526 kcal	Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 87 kcal
So. 15.11.	Rindergeschnetzeltes ^{1, 16} dazu Broccoligemüse Gnocchi ^{1, 16, 4} Marmor Blechkuchen ^{1, 16, 2, 4, 8} pro Portion: 546 kcal	Rindergeschnetzeltes ^{1, 16} dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln Marmor Blechkuchen ^{1, 16, 2, 4, 8} pro Portion: 534 kcal	Joghurt Stracciatella ^{2, 8} pro Portion: 138 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, (10) Sellerie und -erzeugnisse, (11) Senf und -erzeugnisse, (12) Sesamsamen und -erzeugnisse, (13) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/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, (q) mit Phosphat

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

(Änderungen vorbehalten)