

DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 16.11.2026 bis 22.11.2026

	Menü A	Menü B LVK / Diät	Dessert externe Kunden
Mo. 16.11.	Vegetarischer Nudel- Gemüseauflauf ^{1, 16, 2, 4, 7, 8} leichte Käse- Kräutersoße ^{1, 16} Fruchtcocktail pro Portion: 539 kcal	Hähnchenbrustfilet gebraten ¹ mit Soße ^{1, 16, 2, 8} Buntes Gemüse und Dampfkartoffeln Fruchtcocktail pro Portion: 529 kcal	Fruchtcocktail pro Portion: 72 kcal
Di. 17.11.	Mediterrane Gemüse - Plizpfanne Paprikasoße ^{2, 8} und Kartoffelplätzchen ^{2, 4, 8} Apfelmus pro Portion: 558 kcal	Schlemmerfilet Bordelaise ^{1, 5} mit Dillsoße ^{1, 16, 2, 8} Buntes Gemüse dazu Kartoffeln Apfelmus pro Portion: 527 kcal	Apfelmus pro Portion: 0 kcal
Mi. 18.11.	Paprika- Reisfanne mit Paprika Gemüse, Zwiebeln und Tomatenwürfel ¹ und Gurkensalat Heidelbeer- Quarkspeise ^{2, 8} pro Portion: 564 kcal	Putenrollbraten ^{1, 4, 10} mit Soße ^{1, 16, 2, 8} Buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln Heidelbeer- Quarkspeise ^{2, 8} pro Portion: 553 kcal	Heidelbeer- Quarkspeise ^{2, 8} pro Portion: 135 kcal
Do. 19.11.	Spitzkohl Apfel Puffer ^{1, 16, 2, 4, 8, 11, 13} weiße Soße mit Schnittlauch ^{1, 16, 2, 8} und Kartoffelpüree ^{2, 7, 8} Grießpudding ^{1, 16, 2, 8} pro Portion: 507 kcal	Schweinegulasch mit Champignon ¹⁰ dazu buntes Gemüse Kartoffeln Grießpudding ^{1, 16, 2, 8} pro Portion: 471 kcal	Grießpudding ^{1, 16, 2, 8} pro Portion: 86 kcal
Fr. 20.11.	Veg. Kohlroularde mit Gemüsefüllung ^{1, 16, 17, 4, 7} leichte Kohlsauce Dampfkartoffeln Banane pro Portion: 552 kcal	gedünstetes Fischfilet ⁵ Basilikumsoße ^{1, 16, 2, 8} gebratenes Gemüse dazu Petersilienkartoffeln Banane pro Portion: 535 kcal	Banane pro Portion: 90 kcal
Sa. 21.11.	Pikanter Gulaschsuppentopf mit verschiedenem Gemüse u. Kartoffelwürfeln Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 563 kcal	Veg.Gemüse Eintopf mit Tomaten Staudenselleri Zucchini Kohlrabi und Kartoffel Würfel ^{1, 10} Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 530 kcal	Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 87 kcal
So. 22.11.	Burgunderbraten mit Soße ^{1, 16, 2, 8} Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln Schoko Blechkuchen ^{1, 16, 2, 4, 8} pro Portion: 557 kcal	Burgunderbraten mit Soße ^{1, 16, 2, 8} Pfannengemüse Schupfnudeln ^{1, 16, 4} Schoko Blechkuchen ^{1, 16, 2, 4, 8} pro Portion: 535 kcal	Zitronenspeise ^{2, 8} pro Portion: 98 kcal

(1) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (16) Weizen und Weizenerzeugnisse, (17) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (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 Konservierungsmittel, (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, (m) geschwefelt, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

(Änderungen vorbehalten)