

# DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 23.11.2026 bis 29.11.2026

|                       | Menü A                                                                                                                                                                        | Menü B LVK / Diät                                                                                                                                                                             | Dessert externe Kunden                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <b>Mo.<br/>23.11.</b> | Hähnchenbrust gefü.Paprika <sup>1, 16</sup><br>Geflügelsoße <sup>1, 16</sup><br>dazu Gemüsemix<br>Kleine Ofenkartoffeln<br>Apfelmus<br><br>pro Portion: 530 kcal              | gekochte Eier <sup>4</sup><br>dazu Blattspinat in Rahm <sup>1, 16, 20, 2, 8</sup><br>Kartoffeln<br>Apfelmus<br><br>pro Portion: 509 kcal                                                      | Apfelmus<br><br>pro Portion: 1 kcal                          |
| <b>Di.<br/>24.11.</b> | Paprikaschote vegetarisch<br>gefüllt <sup>1, 16, 10, 11</sup><br>fruchtige Tomatensoße<br>und Vollkornreis<br>Fruchtjoghurt <sup>2, 8</sup><br><br>pro Portion: 549 kcal      | Gebr. Seelachsfilet <sup>1, 16, 5</sup><br>mit Zitronensoße <sup>1, 2, 4, 8</sup><br>Pfannengemüse<br>und Petersilienkartoffeln<br>Fruchtjoghurt <sup>2, 8</sup><br><br>pro Portion: 541 kcal | Fruchtjoghurt <sup>2, 8</sup><br><br>pro Portion: 87 kcal    |
| <b>Mi.<br/>25.11.</b> | Kürbis Kartoffel Rösti <sup>1, 16, 2, 8, 12</sup><br>dazu Sour Creme <sup>2, 8</sup><br>und Salatbeilage <sup>1, 2, 4, 8, 11</sup><br>Obst<br><br>pro Portion: 507 kcal       | Hähnchen-Knusperschnitzel <sup>1, 16, 7</sup><br>Blumenkohl- Röschen in heller<br>Soße <sup>1, 16, 2, 7, 8</sup><br>Dampfkartoffeln<br>Obst<br><br>pro Portion: 493 kcal                      | Obst<br><br>pro Portion:                                     |
| <b>Do.<br/>26.11.</b> | Eierpfannkuchen gefüllt mit<br>Apfelkompott dazu warme<br>Vanillesoße <sup>1, 16, 2, 4, 8</sup><br>Quarkspeise <sup>2, 8</sup><br><br>pro Portion: 550 kcal                   | Rindergulasch <sup>1, 16, 7</sup><br>dazu grüne Bohnen <sup>7</sup><br>Kräuterkartoffeln <sup>11</sup><br>Quarkspeise <sup>2, 8</sup><br><br>pro Portion: 510 kcal                            | Quarkspeise <sup>2, 8</sup><br><br>pro Portion: 100 kcal     |
| <b>Fr.<br/>27.11.</b> | Bratnudeln mit bunten<br>Gemüse ,Bambus aus der<br>Pfanne mit Süß-Sauer Soße <sup>1, 4, 7, 10</sup><br>Bohnensalat<br>Banane<br><br>pro Portion: 555 kcal                     | Flunderfilet paniert <sup>1, 5</sup><br>Tomatensoße mit Kräutern<br>Möhren - Fenchelgemüse<br>Kartoffeln<br>Banane<br><br>pro Portion: 533 kcal                                               | Banane<br><br>pro Portion: 90 kcal                           |
| <b>Sa.<br/>28.11.</b> | Schlesischer Sauerkraut-<br>Fleisch-Eintopf mit Kasseler<br>Würfel und Weißkohl<br>Fruchtjoghurt <sup>2, 8</sup><br><br>pro Portion: 558 kcal                                 | Eintopf von grünen Bohnen<br>Sellerie,Karotten und Kartoffeln <sup>1, 16, 11</sup><br>Fruchtjoghurt <sup>2, 8</sup><br><br>pro Portion: 530 kcal                                              | Fruchtjoghurt <sup>2, 8</sup><br><br>pro Portion: 87 kcal    |
| <b>So.<br/>29.11.</b> | Rinder-Sauerbraten <sup>10</sup><br>mit Backobst- Soße <sup>13</sup><br>dazu Apfelrotkohl<br>Kartoffeln<br>Weihnachts-Gebäck <sup>1, 16, 7</sup><br><br>pro Portion: 553 kcal | Rinder-Sauerbraten <sup>10</sup><br>mit Backobst- Soße <sup>13</sup><br>Fingermöhren<br>und Petersilienkartoffeln<br>Weihnachts-Gebäck <sup>1, 16, 7</sup><br><br>pro Portion: 526 kcal       | Schoko - Mousse <sup>2, 8</sup><br><br>pro Portion: 118 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, (12) Sesamsamen und -erzeugnisse, (13) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben (a) mit Konservierungsstoff, (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

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit**

(Änderungen vorbehalten)