# DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

## Speiseplan vom 28.12.2026 bis 03.01.2027

| | Menü A | Menü B LVK / Diät | Dessert externe Kunden |
|---|---|---|---|
| **Mo. 28.12.** | Hacksteak [1, 16, 4]<br>Wirsingkohl in heller Soße [1, 16, 2, 7, 8]<br>Kartoffelpüree [2, 7, 8]<br>Banane<br>pro Portion: 532 kcal | Veg. Gnocchi - Champignon-Pfanne mit einem Hauch Pesto [4]<br>und Salatbeilage [1, 2, 4, 8, 11]<br>Banane<br>pro Portion: 508 kcal | Banane<br>pro Portion: 90 kcal |
| **Di. 29.12.** | Bratheringsfilet`s [1, 5]<br>dazu grüne Bohnen [7]<br>und Bratkartoffeln [13]<br>Kompott<br>pro Portion: 550 kcal | Blumenkohl- Bratling [1, 16, 2, 4, 8]<br>leichte Käse- Kräutersoße [1, 16]<br>Kartoffelpüree [2, 7, 8]<br>Kompott<br>pro Portion: 516 kcal | Kompott<br>pro Portion: 101 kcal |
| **Mi. 30.12.** | Kasseler Nackenbraten<br>Sauerkraut<br>und Petersilienkartoffeln<br>Quarkspeise [2, 8]<br>pro Portion: 533 kcal | Bulgurpfanne mit Pilzen, Karotten, Zucchini dazu eine Champigonsoße [1, 16, 11]<br>Salatbeilage [2, 4, 8, 11]<br>Quarkspeise [2, 8]<br>pro Portion: 522 kcal | Quarkspeise [2, 8]<br>pro Portion: 80 kcal |
| **Do. 31.12.** | Rinderroulade [7, 11]<br>mit Soße<br>dazu Rosenkohl<br>Kroketten [13]<br>Berliner [1, 2, 4, 8]<br>pro Portion: 566 kcal | Rinderroulade [7, 11]<br>mit Soße<br>dazu Leipziger- Allerlei<br>Kartoffeln<br>Berliner [1, 2, 4, 8]<br>pro Portion: 553 kcal | Kompott<br>pro Portion: 101 kcal |
| **Fr. 1.1.** | Zanderfilet [5]<br>auf Blattspinat in Rahmsoße [1, 16, 2, 8]<br>und Petersilienkartoffeln<br>Obst<br>pro Portion: 545 kcal | gekochte Eier [4]<br>auf Blattspinat in Rahmsoße [1, 16, 2, 8]<br>und Petersilienkartoffeln<br>Obst<br>pro Portion: 511 kcal | Obst<br>pro Portion: |
| **Sa. 2.1.** | weißer - Bohneneintopf mit versch. Gemüse Rauchfleisch u. Wursteinlage<br>Fruchtjoghurt [2, 8]<br>pro Portion: 541 kcal | Frischer veget. Gemüseeintopf mit bunten Gemüse und Kartoffelwürfel [7]<br>Fruchtjoghurt [2, 8]<br>pro Portion: 511 kcal | Fruchtjoghurt [2, 8]<br>pro Portion: 70 kcal |
| **So. 3.1.** | Schweinenacken- Braten [7]<br>mit Soße [1, 16, 2, 8]<br>dazu buntes Gemüse<br>Schupfnudeln [1, 16, 4]<br>Butterkuchen [1, 16, 2, 4, 8]<br>pro Portion: 560 kcal | Schweinenacken- Braten [7]<br>mit Soße [1, 16, 2, 8]<br>dazu feine Bohnen<br>und Petersilienkartoffeln<br>Butterkuchen [1, 16, 2, 4, 8]<br>pro Portion: 543 kcal | Vanillepudding mit Sahne [2, 8]<br>pro Portion: 97 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, (11) Senf 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, (g) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, (j) enthält eine Phenylalaninquelle, (l) mit Farbstoff, (m) geschwefelt, (q) mit Phosphat, (20) mit Eiklar

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit**

(Änderungen vorbehalten)