

DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 15.06.2026 bis 21.06.2026

| | Menü A | Menü B LVK / Diät | Dessert externe Kunden |
|----------------------|--|---|--|
| Mo. 15.6. | Paprika- Reisfanne mit Paprika Gemüse, Zwiebeln und Tomatenwürfel ¹ Fruchtcocktail pro Portion: 569 kcal | Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Zitronensoße ^{1, 2, 4, 8} Buntes Gemüse ^{1, 16, 10} und Kartoffelpüree ^{2, 7, 8} Fruchtcocktail pro Portion: 508 kcal | Fruchtcocktail pro Portion: 72 kcal |
| Di. 16.6. | Pasta mit Zucchini-Champignon Frischkäse- Soße ^{1, 16, 2, 4, 7, 8} und Tomatensalat Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 573 kcal | gebratenes Kabeljaufilet ^{1, 16, 5} Spinatveloute ^{1, 16} und Kartoffelpüree ^{2, 7, 8} und Tomatensalat Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 519 kcal | Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 87 kcal |
| Mi. 17.6. | Spitzkohl Apfel Puffer ^{1, 16, 2, 4, 8, 11, 13} Sour Creme mit Kräutern ^{2, 8} und Gurken- Tomatensalat Obst pro Portion: 578 kcal | Rindergulasch ^{1, 16, 7} dazu grüne Bohnen ⁷ und Petersilienkartoffeln Obst pro Portion: 545 kcal | Obst pro Portion: |
| Do. 18.6. | Cremiger Nudelauflauf mit Tomate und Mozzarella ^{1, 16, 2, 4, 7, 8} fruchtige Tomatensoße Grießpudding ^{1, 16, 2, 8} pro Portion: 519 kcal | Puten- Schnitzel mit Soße ^{1, 16, 2, 8} Sommergemüse ⁷ dazu Kartoffeln Grießpudding ^{1, 16, 2, 8} pro Portion: 534 kcal | Grießpudding ^{1, 16, 2, 8} pro Portion: 86 kcal |
| Fr. 19.6. | Kaiserschmarrn (Mehlspeise) ^{1, 16, 2, 4, 8} mit Kirschsoße Apfelmus pro Portion: 567 kcal | Fischfilet gebraten ⁵ Kräuter- Kürbissoße ^{1, 16} gebratenes Gemüse dazu Petersilienkartoffeln Apfelmus pro Portion: 536 kcal | Apfelmus pro Portion: 0 kcal |
| Sa. 20.6. | Pichelsteiner Eintopf mit Kohl ,verschiedenem Gemüse Kartoffeln,Wurst und Rauchfleisch ⁷ Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 506 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. 21.6. | Schweinenacken- Braten ⁷ mit Soße ^{1, 16, 2, 8} Buntes Gemüse ^{1, 16, 10} Gnocchi ^{1, 16, 4} Berliner ^{1, 2, 4, 8} pro Portion: 557 kcal | Schweinenacken- Braten ⁷ mit Soße ^{1, 16, 2, 8} Fingermöhren und Petersilienkartoffeln Berliner ^{1, 2, 4, 8} pro Portion: 525 kcal | Vanillepudding mit Sahne ^{2, 8} pro Portion: 73 kcal |

(1) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (16) Weizen und Weizenerzeugnisse, (20) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (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)