

# DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 29.06.2026 bis 05.07.2026

|                      | Menü A   | Menü B LVK / Diät  | Dessert externe Kunden  |
|----------------------|--|--|---|
| <b>Mo.<br/>29.6.</b> | Vegetarischer Nudel-<br>Gemüseauflauf <sup>1, 16, 2, 4, 7, 8</sup><br>leichte Käse- Kräutersoße <sup>1, 16</sup><br>Fruchtcocktail<br><br>pro Portion: 546 kcal                    | Hähnchenbrustfilet gebraten <sup>1</sup><br>mit Soße <sup>1, 16, 2, 8</sup><br>Buntes Gemüse<br>und Dampfkartoffeln<br>Fruchtcocktail<br><br>pro Portion: 525 kcal                     | Fruchtcocktail<br><br>pro Portion: 72 kcal  |
| <b>Di.<br/>30.6.</b> | mit Käse gefüllte Tortellini <sup>1, 16, 2, 4, 8</sup><br>Champignonsoße <sup>2, 8</sup><br>Gemischter Sommersalat<br>Apfelmus<br><br>pro Portion: 558 kcal                        | Schlemmerfilet Bordelaise <sup>1, 5</sup><br>dazu Gartenkräutersoße <sup>1, 16</sup><br>Buntes Gemüse<br>dazu Kartoffeln<br>Apfelmus<br><br>pro Portion: 528 kcal                      | Apfelmus<br><br>pro Portion: 0 kcal   |
| <b>Mi. 1.7.</b>      | Paprika- Reisfanne mit Paprika<br>Gemüse, Zwiebeln und<br>Tomatenwürfel <sup>1</sup><br>und Gurkensalat<br>Fruchtjoghurt <sup>2, 8</sup><br><br>pro Portion: 515 kcal              | Putenrollbraten <sup>1, 4, 10</sup><br>mit Soße <sup>1, 16, 2, 8</sup><br>Buntes Gemüse<br>und Petersilienkartoffeln<br>Fruchtjoghurt <sup>2, 8</sup><br><br>pro Portion: 540 kcal     | Fruchtjoghurt <sup>2, 8</sup><br><br>pro Portion: 70 kcal                           |
| <b>Do. 2.7.</b>      | Cheddar -Kartoffel -Rösti mit<br>Joghurtdip <sup>1, 16, 2, 4, 8</sup><br>dazu Salatbeilage<br>Grießpudding mit Erdbeersoße <sup>1,<br/>16, 2, 8</sup><br><br>pro Portion: 402 kcal | Mageres Schweinegulasch mit<br>Champignon <sup>10</sup><br>dazu buntes Gemüse<br>Kartoffeln<br><br>pro Portion: 509 kcal   | Grießpudding mit Erdbeersoße <sup>1,<br/>16, 2, 8</sup><br><br>pro Portion: 99 kcal |
| <b>Fr. 3.7.</b>      | Kaiserschmarrn <sup>1, 16, 2, 4, 8</sup><br>dazu warme Kirschfruchtsoße<br>Banane<br><br>pro Portion: 555 kcal   | gedünstetes Fischfilet <sup>5</sup><br>Basilikumsoße <sup>1, 16, 2, 8</sup><br>gebratenes Gemüse<br>dazu Petersilienkartoffeln<br>Banane<br><br>pro Portion: 538 kcal                  | Banane<br><br>pro Portion: 90 kcal  |
| <b>Sa. 4.7.</b>      | Pikanter Gulaschsuppentopf mit<br>verschiedenem Gemüse u.<br>Kartoffelwürfeln<br>Fruchtjoghurt <sup>2, 8</sup><br><br>pro Portion: 545 kcal  | Veg.Gemüse Eintopf mit<br>Tomaten Staudenselleri<br>Zucchini Kohlrabi und Kartoffel<br>Würfel <sup>1, 10</sup><br>Fruchtjoghurt <sup>2, 8</sup><br><br>pro Portion: 501 kcal           | Fruchtjoghurt <sup>2, 8</sup><br><br>pro Portion: 70 kcal                           |
| <b>So. 5.7.</b>      | Burgunderbraten<br>mit Soße <sup>1, 16, 2, 8</sup><br>Apfelrotkohl<br>und Petersilienkartoffeln<br>Rührkuchen Mandarine <sup>1, 16, 2, 4, 8</sup><br><br>pro Portion: 574 kcal     | Burgunderbraten<br>mit Soße <sup>1, 16, 2, 8</sup><br>Pfannengemüse<br>Schupfnudeln <sup>1, 16, 4</sup><br>Rührkuchen Mandarine <sup>1, 16, 2, 4, 8</sup><br><br>pro Portion: 534 kcal | Zitronenspeise <sup>2, 8</sup><br><br>pro Portion: 98 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 (a) mit Konservierungsstoff, (b) mit Antioxidationsmittel, (c) mit Geschmacksverstärker, (f) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (g) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, (j) enthält eine Phenylalaninquelle, (l) mit Farbstoff, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

(Änderungen vorbehalten)