

DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 03.08.2026 bis 09.08.2026

	Menü A	Menü B LVK / Diät	Dessert externe Kunden
Mo. 3.8.	Kaiserschmarrn (Mehlspeise) ^{1, 16, 2, 4, 8} mit Kirschsoße Obst pro Portion: 542 kcal	Hähnchenkeule leicht gegrillt ⁷ mit Soße ^{1, 16, 2, 8} dazu Kaisergemüse ⁷ und Petersilienkartoffeln Obst pro Portion: 529 kcal	Obst pro Portion:
Di. 4.8.	gekochte Eier ⁴ mit Senfsoße ^{1, 16, 7, 11} und Petersilienkartoffeln Rote Beetesalat Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 554 kcal	gebrat. Seelachsfilet ^{1, 16, 5} Zitronen- Dillsoße ^{1, 16, 2, 7, 8} Buntes Gemüse ^{1, 16, 10} dazu Kartoffeln Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 521 kcal	Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 87 kcal
Mi. 5.8.	Kasseler kalt mit Remoulade und Bratkartoffeln ^{4, 11} Gewürzgurke Kompott pro Portion: 544 kcal	Veg. Würzige Gemüsepuffer ^{1, 16, 4} dazu Käse- Kräutersoße ^{1, 16, 7} und Petersilienkartoffeln Kompott pro Portion: 533 kcal	Kompott pro Portion: 101 kcal
Do. 6.8.	Cremiger Nudelauflauf mit Tomate und Mozzarella ^{1, 16, 2, 4, 7, 8} mit Tomaten-Soße ^{1, 16, 2, 8, 10} Gärtnerinsalat ^{2, 4, 8, 10, 11} Obst pro Portion: 553 kcal	Putenoberkeulenbraten ⁷ mit Soße ^{1, 16, 2, 8} Leipziger Allerlei Kartoffeln Obst pro Portion: 538 kcal	Obst pro Portion:
Fr. 7.8.	Matjesfilet " Hausfrauen Art " Zwiebel, Gurken, Apfel ^{1, 16, 4, 5, 7} Kartoffeln Bohnensalat Quarkspeise ^{2, 8} pro Portion: 571 kcal	Asia Bratnudeln mit Bambus und verschied. Gemüse in Süß - Saurer Soße ^{1, 4} Quarkspeise ^{2, 8} pro Portion: 517 kcal	Quarkspeise ^{2, 8} pro Portion: 100 kcal
Sa. 8.8.	bunter Hühnersuppentopf mit Gemüse, magerem Hühnerfleisch und Reiseinlage ¹⁰ Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 554 kcal	veget. Gemüseeintopf verschiedenes Gemüse und Kartoffelwürfel ⁷ Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 495 kcal	Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 87 kcal
So. 9.8.	Hähnchenstr. in Orangen- Senfsoße ^{1, 16} Buntes Gemüse Gnocchi ^{1, 16, 4} Nuss-Karamelkuchen ^{1, 2, 4, 7, 8, 9} pro Portion: 562 kcal	Hähnchenstr. in Orangen- Senfsoße ^{1, 16} buntes Karottengemüse Petersilienkartoffeln Nuss-Karamelkuchen ^{1, 2, 4, 7, 8, 9} pro Portion: 537 kcal	Milchstrudel ^{2, 8} pro Portion: 70 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, (9) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (10) Sellerie und -erzeugnisse, (11) Senf und -erzeugnisse (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, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

(Änderungen vorbehalten)