

DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 10.08.2026 bis 16.08.2026

	Menü A	Menü B LVK / Diät	Dessert externe Kunden
Mo. 10.8.	Hacksteak ^{1, 16, 4} dazu Kohlrabigemüse in heller Soße ^{1, 16} Kartoffelpüree ^{2, 7, 8} Pfirsich pro Portion: 544 kcal	Veg. Gnocchi - Champignon- Pfanne mit einem Hauch Pesto ⁴ und Salatbeilage ^{1, 2, 4, 8, 11} Pfirsich pro Portion: 521 kcal	Pfirsich pro Portion: 0 kcal
Di. 11.8.	Bratheringsfilet`s ^{1, 5} mit Speckstippe dazu grüne Bohnen ⁷ und Bratkartoffeln ¹³ Kompott pro Portion: 554 kcal	Bulgurpfanne mit Pilzen, Karotten, Zucchini ^{1, 16, 11} Kompott pro Portion: 522 kcal	Kompott pro Portion: 80 kcal
Mi. 12.8.	Kasseler Nackenbraten Sauerkraut und Petersilienkartoffeln Quarkspeise ^{2, 8} pro Portion: 565 kcal	Blumenkohl- Bratling ^{1, 16, 2, 4, 8} leichte Käse- Kräutersoße ^{1, 16} und Kartoffelpüree ^{2, 7, 8} Quarkspeise ^{2, 8} pro Portion: 542 kcal	Quarkspeise ^{2, 8} pro Portion: 100 kcal
Do. 13.8.	warmer Milchreis ^{2, 8} mit Kirschsoße Obst pro Portion: 559 kcal	Putengulasch mit Champignons ^{1, 16, 2, 8} Erbsen und Vollkornreis Obst pro Portion: 532 kcal	Obst pro Portion:
Fr. 14.8.	VollkSpaghetti mit Bolognese von roten Linsen ^{1, 16, 2, 8} und Gurkensalat Grießpudding ^{1, 16, 2, 8} pro Portion: 575 kcal	Zanderfilet ⁵ Dillsoße ^{1, 16, 2, 8} Eurogemüse und Petersilienkartoffeln Grießpudding ^{1, 16, 2, 8} pro Portion: 542 kcal	Grießpudding ^{1, 16, 2, 8} pro Portion: 77 kcal
Sa. 15.8.	weißer - Bohneneintopf mit versch. Gemüse Rauchfleisch u. Wursteinlage Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 544 kcal	grüne Nudeln ^{1, 16} fruchtige Tomatensoße ^{1, 16} gebratenes Gemüse Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 508 kcal	Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 87 kcal
So. 16.8.	Rinderbraten ¹⁰ mit Soße ^{1, 16, 2, 8} dazu buntes Gemüse Schupfnudeln ^{1, 16, 4} Schoko Blechkuchen ^{1, 16, 2, 4, 8} pro Portion: 552 kcal	Rinderbraten ¹⁰ mit Soße ^{1, 16, 2, 8} dazu feine Bohnen und Petersilienkartoffeln Schoko Blechkuchen ^{1, 16, 2, 4, 8} pro Portion: 523 kcal	Vanillepudding mit Sahne ^{2, 8} pro Portion: 73 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, (11) Senf und -erzeugnisse, (13) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben (a) mit Konservierungsmittel, (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)