

DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 17.08.2026 bis 23.08.2026

	Menü A	Menü B LVK / Diät	Dessert externe Kunden
Mo. 17.8.	Kartoffelpuffer ^{1, 16, 4} Apfelmus Salatbeilage ^{2, 4, 8, 11} Banane pro Portion: 552 kcal	Rinder-Gurkenfleisch Rindfleisch in Gurken- Dillsoße ¹¹ Kartoffeln Banane pro Portion: 539 kcal	Banane pro Portion: 90 kcal
Di. 18.8.	Herzhaftes Gemüsechilli dazu Kräutersauerrahm ^{1, 2, 8, 10} Vollkornnudeln ^{1, 16, 7} und Salatbeilage ^{1, 2, 4, 8, 11} Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 569 kcal	gebratenes Hokifilet ⁵ mit Hummer-Dillsoße ^{1, 16, 2, 3, 7, 8, 10} Eurogemüse Kartoffeln Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 515 kcal	Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 70 kcal
Mi. 19.8.	Schweinegulasch Szegediner Art Gulasch mit Sauerkraut ^{1, 16, 2, 8} Kartoffeln Birnenkompott pro Portion: 530 kcal	Brokkoli Nudelauflauf mit Tomaten ^{1, 16, 2, 4, 8} dazu Kräutersoße ^{1, 16, 7} Birnenkompott pro Portion: 546 kcal	Birnenkompott pro Portion: 72 kcal
Do. 20.8.	Hackbraten ^{1, 16} mit Zwiebelsoße ⁷ Prinzeßbohnen ¹⁰ Petersilienkartoffeln Obst pro Portion: 573 kcal	Kartoffel-Gemüsepfanne im Ofen gebacken ^{2, 4, 8} Tomaten- Basilikumsoße ^{1, 16} Obst pro Portion: 546 kcal	Obst pro Portion:
Fr. 21.8.	Gemüsepfanne mit bunten Gemüse und Pilzen ^{2, 8} Sauerrahmdip ^{2, 8} Kleine Ofenkartoffeln Quarkspeise ^{2, 8} pro Portion: 567 kcal	gebrat. Seelachsfilet ^{1, 16, 5} dazu Blattspinat in Rahm ^{1, 16, 20, 2, 8} Kartoffeln Quarkspeise ^{2, 8} pro Portion: 535 kcal	Quarkspeise ^{2, 8} pro Portion: 100 kcal
Sa. 22.8.	Kartoffelsuppe mit verschiedenen Gemüse und Wursteinlage ^{7, 10} Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 549 kcal	Grill- Pfannengemüse Kräuter-Tomatensoße ^{1, 16, 2, 8, 10} Schupfnudeln ^{1, 16, 4} Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 536 kcal	Joghurt ^{2, 8} pro Portion: 109 kcal
So. 23.8.	geschmorte Rippchen mit Soße Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln Butterstreusel Kuchen ^{1, 16, 2, 4, 8} pro Portion: 557 kcal	geschmorte Rippchen mit Soße dazu grüne Bohnen ⁷ und Petersilienkartoffeln Butterstreusel Kuchen ^{1, 16, 2, 4, 8} pro Portion: 508 kcal	Sahne Pudding Panna cotta ^{2, 8} pro Portion: 80 kcal

(1) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (16) Weizen und Weizenerzeugnisse, (20) Gerste und Gersteerzeugnisse, (2) Laktose, (3) Krebstiere und -erzeugnisse, (4) Eier und -erzeugnisse, (5) Fisch und -erzeugnisse, (7) Soja und -erzeugnisse, (8) Milch 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, (q) mit Phosphat