

DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 20.07.2026 bis 26.07.2026

	Menü A	Menü B LVK / Diät	Dessert externe Kunden
Mo. 20.7.	Curry mit verschiedenen Gemüse Kichererbsen und Knoblauch ^{1, 2, 8, 11} bunter Reis ^{1, 10} Salatbeilage ^{2, 4, 8, 11} pro Portion: 557 kcal	Hähnchenbrustfilet gebraten ¹ Champignonsoße ^{2, 8} Pfannengemüse Dampfkartoffeln Banane pro Portion: 522 kcal	Banane pro Portion: 90 kcal
Di. 21.7.	frisches Paprika-Zwiebelgemüse mit Frühlingsschneepflanzen ¹ Kleine Ofenkartoffeln Sour Creme mit Kräutern ^{2, 8} Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 547 kcal	gebrat. Seelachsfilet ^{1, 16, 5} mit Karottensoße ^{2, 8} Buntes Gemüse ^{1, 16, 10} und Kräuterkartoffeln Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 521 kcal	Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 70 kcal
Mi. 22.7.	Kräuter-Rührei ^{2, 4, 8} dazu Blattspinat in Rahm ^{1, 16, 20, 2, 8} und Kartoffelpüree ^{2, 7, 8} Kompott pro Portion: 561 kcal	paniertes Kotelett ¹ dazu Kohlrabi- Möhrengemüse in heller Soße ^{1, 16} Kartoffeln Kompott pro Portion: 537 kcal	Kompott pro Portion: 80 kcal
Do. 23.7.	Zucchini Möhren Puffer ^{1, 16, 2, 4, 8} Kräuterquark ^{2, 8} und Salatbeilage ^{1, 2, 4, 8, 11} Vanillepudding ^{2, 8} pro Portion: 536 kcal	Hähnchen Cordon bleu ^{2, 8} dazu Erbsen-Karottengemüse in Petersiliensoße ^{1, 16, 7} Kartoffelpüree ^{2, 7, 8} Vanillepudding ^{2, 8} pro Portion: 513 kcal	Vanillepudding ^{2, 8} pro Portion: 74 kcal
Fr. 24.7.	Vollkornnudeln ^{1, 16, 7} mit einer veget. Bolognesesoße ¹⁰ Gurken- Schmandsalat ^{2, 8} Quarkspeise ^{2, 8} pro Portion: 566 kcal	Seehechtfilet gebraten ⁵ Zitronen - Dillsoße ^{1, 16, 2, 8} Buntes Gemüse dazu Petersilienkartoffeln Quarkspeise ^{2, 8} pro Portion: 551 kcal	Quarkspeise ^{2, 8} pro Portion: 80 kcal
Sa. 25.7.	Kartoffelsuppe mit verschiedenen Gemüse und Wursteinlage ^{7, 10} Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 565 kcal	veget. Gemüseeintopf verschiedenes Gemüse und Kartoffelwürfel ⁷ Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 473 kcal	Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 87 kcal
So. 26.7.	Kasseler Nackenbraten mit Braten Soße ^{2, 8} Speckbohnen ¹⁰ dazu Kartoffeln Schoko-Kirsch- Kuchen ^{1, 16, 4, 7} pro Portion: 574 kcal	Kasseler Nackenbraten mit Braten Soße ^{2, 8} buntes Karottengemüse Petersilienkartoffeln Schoko-Kirsch- Kuchen ^{1, 16, 4, 7} pro Portion: 564 kcal	Joghurt Stracciatella ^{2, 8} pro Portion: 77 kcal

(1) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (16) Weizen und Weizenerzeugnisse, (20) Gerste und Gersteerzeugnisse, (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 (a) mit Konservierungsstoff, (b) mit Antioxidationsmittel, (c) mit Geschmacksverstärker, (g) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, (j) enthält eine Phenylalaninquelle, (l) mit Farbstoff, (q) mit Phosphat

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

(Änderungen vorbehalten)