

DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 27.07.2026 bis 02.08.2026

	Menü A	Menü B LVK / Diät	Dessert externe Kunden
Mo. 27.7.	Kartoffel- Gulasch mit versch. Gemüse u. Kartoffelwürfeln ^{10, 13} und Tomatensalat Banane pro Portion: 564 kcal	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Soße ^{1, 16, 2, 8} mit Romanesko-Röschen und Petersilienkartoffeln Banane pro Portion: 538 kcal	Banane pro Portion: 90 kcal
Di. 28.7.	Süßkartoffeln- mit roten Linsen und Gemüsestreifen in Curry-- Kokosmilch- Soße ¹¹ Apfelmus pro Portion: 535 kcal	Forellenfilet gebraten ^{1, 16, 5} mit Meerrettichsoße ^{1, 16, 2, 8, 13} Prinzessbohnen Kartoffeln Apfelmus pro Portion: 510 kcal	Apfelmus pro Portion: 1 kcal
Mi. 29.7.	Spitzkohl Apfel Puffer ^{1, 16, 2, 4, 8, 11, 13} und Joghurt Dip ^{2, 8} und Salatbeilage ^{1, 2, 4, 8, 11} Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 528 kcal	Putengeschnetzeltes dazu Kräutergemüse ^{1, 16, 4} Salzkartoffeln Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 517 kcal	Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 87 kcal
Do. 30.7.	gebackener Leberkäse Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{2, 7, 8} Kompott pro Portion: 559 kcal	Pikante Gemüse - Pfanne mit einer cremigen Currysoße ^{1, 2, 4, 8} Kompott pro Portion: 559 kcal	Kompott pro Portion: 101 kcal
Fr. 31.7.	Gnocchipfanne mit buntem Gemüse , Tomaten, Zucchini ^{1, 16, 4} dazu Kräutersoße ^{1, 16, 7} Gemischter Sommersalat pro Portion: 535 kcal	gebrat. Seelachsfilet ^{1, 16, 5} dazu Blattspinat in Rahm ^{1, 16, 20, 2, 8} Kartoffeln Obst pro Portion: 546 kcal	Obst pro Portion:
Sa. 1.8.	Erbseneintopf Holsteiner Art mit versch. Gemüse Kartoffeln Rauchfleisch u. Wursteinlage Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 523 kcal	Pfannen- Gemüse ¹⁰ und Tomatenreis Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 518 kcal	Fruchtjoghurt ^{2, 8} pro Portion: 87 kcal
So. 2.8.	Schweine - Krustenbraten mit Braten Soße ^{2, 8} Apfelrotkohl Gnocchi ^{1, 16, 4} Butterstreusel Kuchen ^{1, 16, 2, 4, 8} pro Portion: 565 kcal	Schweine - Krustenbraten mit Braten Soße ^{2, 8} Eurogemüse Petersilienkartoffeln Butterstreusel Kuchen ^{1, 16, 2, 4, 8} pro Portion: 549 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, (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 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, (m) geschwefelt, (q) mit Phosphat

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

(Änderungen vorbehalten)