



# DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 17.02.2025 bis 23.02.2025

	Menü A		Menü B LVK / Diät	
<b>Mo</b> <b>17.2.</b>		VollkSpaghetti mit Bolognese von roten Linsen <sup>1, 16, 2, 8</sup> und Tomatensalat Obst <hr/> pro Portion: 528 kcal	Puten-Pfirsich- Gulasch in Kräutersoße <sup>1, 16, 4</sup>  Sommergemüse-Mix <sup>7</sup> und Petersilienkartoffeln Obst <hr/> pro Portion: 508 kcal	
<b>Di</b> <b>18.2.</b>		Veg.Süßkartoffelcurry mit versch.Gemüse u.Cashewkernen <sup>9, 26</sup> dazu Krautsalat Fruchtjoghurt <sup>2, 8</sup> <hr/> pro Portion: 554 kcal	gebrat. Seelachsfilet <sup>1, 16, 5</sup> dazu Senfsoße <sup>1, 16, 7, 11</sup> Eurogemüse und Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt <sup>2, 8</sup> <hr/> pro Portion: 527 kcal	
<b>Mi</b> <b>19.2.</b>		gebackener Leberkäse dazu Ananaskraut und Dampfkartoffeln Quarkspeise <sup>2, 8</sup> <hr/> pro Portion: 589 kcal	Kürbis-Pasta mit Bärlauch Hokaidokürbis dazu Vollkornnudeln <sup>1, 16, 2, 7, 8</sup>  Quarkspeise <sup>2, 8</sup> <hr/> pro Portion: 521 kcal	
<b>Do</b> <b>20.2.</b>		Mediterranes Putenschnitzel mit Zucchini und Feta <sup>2, 8, 11</sup> dazu Gemüsereis <sup>10</sup> und Gurkensalat Fruchtcocktail <hr/> pro Portion: 573 kcal	gekochte Eier <sup>4</sup> dazu Blattspinat in Rahm <sup>1, 16, 2, 8</sup> Kartoffeln Fruchtcocktail <hr/> pro Portion: 526 kcal	
<b>Fr</b> <b>21.2.</b>		Seelachsfilet mit Sesamkruste <sup>1, 2, 4, 5, 8, 12</sup> Grill- Pfannengemüse Kartoffeln spanische Art Apfel - Aprikose Fruchtmus <hr/> pro Portion: 545 kcal	Pasta mit Zucchini-Champignon Frischkäse- Soße <sup>1, 16, 2, 4, 7, 8</sup> dazu Salatbeilage <sup>2, 4, 8, 11</sup> Apfel - Aprikose Fruchtmus <hr/> pro Portion: 534 kcal	
<b>Sa</b> <b>22.2.</b>		Linseneintopf süß sauer abgeschmeckt mit versch.Gemüse und Wursteinlage <sup>13</sup> Fruchtjoghurt <sup>2, 8</sup> <hr/> pro Portion: 519 kcal	Gemüsesuppe mit Zucchini Karotten Lauch Sellerie Tomaten und Kartoffeln <sup>1, 4</sup>  Fruchtjoghurt <sup>2, 8</sup> <hr/> pro Portion: 505 kcal	
<b>So</b> <b>23.2.</b>		Rindergeschnetzeltes in leichter Kräutersenfsoße <sup>1, 16, 11</sup> Tomaten- Paprikagemüse <sup>1, 16, 4</sup> Gnocchi <sup>1, 16, 10</sup> Zitronenspeise <sup>2, 8</sup> <hr/> pro Portion: 560 kcal	Rindergeschnetzeltes <sup>1, 16</sup> dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln Zitronenspeise <sup>2, 8</sup> <hr/> pro Portion: 541 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, (26) Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse, (10) Sellerie und -erzeugnisse, (11) Senf und -erzeugnisse, (12) Sesamsamen und -erzeugnisse, (13) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben (a) mit Konservierungsstoff, (b) mit Antioxidationsmittel, (c) mit Geschmacksverstärker, (d) mit Süßungsmittel, (e) mit Süßungsmitteln, (g) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, (j) enthält eine Phenylalaninquelle, (l) mit Farbstoff, (q) mit Phosphat, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit**

(Änderungen vorbehalten)