

DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 10.02.2025 bis 16.02.2025

	Menü A		Menü B LVK / Diät	
Mo 10.2.		Paprika- Reisfanne mit buntem Paprika Gemüse Zwiebeln und Tomatenwürfel dazu Joghurtsoße ^{1, 16, 2, 4, 8} Fruchtcocktail <hr/> pro Portion: 526 kcal	leicht gegr.Hähnchenbrust mit Zitronensoße ^{1, 16, 2, 8} medit. Gemüse ^{1, 16, 10} und Kartoffelpüree ^{2, 7, 8} Fruchtcocktail <hr/> pro Portion: 538 kcal	
Di 11.2.		Pasta mit Zucchini-Champignon Frischkäse- Soße ^{1, 16, 2, 4, 7, 8} und Tomatensalat Fruchtjoghurt ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 557 kcal	gebratenes Kabeljaufilet ^{1, 16, 5} Spinatveloute ^{1, 16} und Kartoffelpüree ^{2, 7, 8} und Tomatensalat Fruchtjoghurt ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 514 kcal	
Mi 12.2.		Spitzkohl Apfel Puffer ^{1, 16, 2, 4, 8, 11, 13} und Joghurt Dip ^{2, 8} und Gurken- Tomatensalat Obst <hr/> pro Portion: 552 kcal	Rindergulasch in Meerrettichs ^{1, 16, 13} dazu grüne Bohnen ⁷ und Petersilienkartoffeln Obst <hr/> pro Portion: 534 kcal	
Do 13.2.		Grünkohl Hausmacher Art ^{7, 11} Kasseler Braten ⁷ dazu Röstkartoffeln Grießpudding ^{1, 16, 2, 8} <hr/> pro Portion: 566 kcal	Cremiger Nudelauflauf mit Tomate und Mozzarella ^{1, 16, 2, 4, 7, 8} dazu fruchtige Tomatensoße Grießpudding ^{1, 16, 2, 8} <hr/> pro Portion: 544 kcal	
Fr 14.2.		Vegetarische Spätzlepfanne mit Karotten Champignons Frühlingzwiebeln und Käse ^{1, 16, 17, 2, 4, 8} Apfelmus <hr/> pro Portion: 568 kcal	Rotbarschfi. mit Senf -Zitro.Kruste ^{1, 5, 11} Eurogemüse Kartoffeln Apfelmus <hr/> pro Portion: 533 kcal	
Sa 15.2.		Pichelsteiner Eintopf mit Kohl ,verschiedenem Gemüse Kartoffeln,Wurst und Rauchfleisch ⁷ Fruchtjoghurt ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 514 kcal	Tomatensuppe mit Schnittlauch Hacklöße und Nudeleinlage ^{1, 16, 20, 4, 7, 10} Fruchtjoghurt ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 532 kcal	
So 16.2.		Schweinenacken- Braten ⁷ mit Soße ^{1, 16, 2, 8} medit. Gemüse ^{1, 16, 10} Gnocchi ^{1, 16, 10} Schokopudding m. Sahne ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 588 kcal	Schweinenacken- Braten ⁷ mit Soße ^{1, 16, 2, 8} Fingermöhren und Petersilienkartoffeln Schokopudding m. Sahne ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 533 kcal	

(1) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (16) Weizen und Weizenerzeugnisse, (17) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (20) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (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 10/mg/l, als SO2 angegeben (a) mit Konservierungsstoff, (b) mit Antioxidationsmittel, (c) mit Geschmacksverstärker, (d) mit Süßungsmittel, (e) mit Süßungsmitteln, (l) mit Farbstoff, (m) geschwefelt, (q) mit Phosphat, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

(Änderungen vorbehalten)