


# DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 20.01.2025 bis 26.01.2025

		<b>Menü A</b>	<b>Menü B LVK / Diät</b>	
<b>Mo</b> <b>20.1.</b>		Kaiserschmarrn (Mehlspeise) <sup>1, 16, 2, 4, 8</sup> mit Kirschlorbeer Banane <hr/> pro Portion: 562 kcal	Hähnchenkeule leicht gegrillt <sup>7</sup> mit Soße <sup>1, 16, 2, 8</sup> dazu Kaisergemüse <sup>7</sup> und Petersilienkartoffeln Banane <hr/> pro Portion: 534 kcal	
<b>Di</b> <b>21.1.</b>		mediterrane Mozzarella Kartoffeln <sup>2, 8</sup> Tomatensoße <sup>1, 16, 2, 8, 10</sup> Krautsalat Fruchtjoghurt <sup>2, 8</sup> <hr/> pro Portion: 563 kcal	gebrat. Seelachsfilet <sup>1, 16, 5</sup> mit Karottensoße <sup>2, 8</sup> mediterranes Gemüse <sup>1, 16, 10</sup> und Kräuterkartoffeln Fruchtjoghurt <sup>2, 8</sup> <hr/> pro Portion: 541 kcal	
<b>Mi</b> <b>22.1.</b>		Kasseler Braten <sup>7</sup> dazu Speck -Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>2, 7, 8</sup> Kompott <hr/> pro Portion: 586 kcal	Veg. Würzige Gemüsepudding und Joghurt Dip <sup>2, 8</sup> und Petersilienkartoffeln Kompott <hr/> pro Portion: 536 kcal	
<b>Do</b> <b>23.1.</b>		Schweinenacken- Braten <sup>7</sup> mit Soße <sup>1, 16, 2, 8</sup> Apfelrotkohl <sup>7</sup> Kartoffeln Obst <hr/> pro Portion: 566 kcal	Cremiger Nudelaufguss mit Tomate und Mozzarella <sup>1, 16, 2, 4, 7, 8</sup> Tomatensoße <sup>1, 16, 2, 8, 10</sup> Obst <hr/> pro Portion: 529 kcal	
<b>Fr</b> <b>24.1.</b>		Matjesfilet " Hausfrauen Art " Soße mit Zwiebel, Gurken,- und Apfelstreifen <sup>1, 16, 2, 4, 5, 8, 11</sup> Kartoffeln Quarkspeise <sup>2, 8</sup> <hr/> pro Portion: 550 kcal	Mediterrane Bratnudeln <sup>1, 4</sup> Kräuter- Kürbisspeise <sup>1, 16</sup> Quarkspeise <sup>2, 8</sup> <hr/> pro Portion: 541 kcal	
<b>Sa</b> <b>25.1.</b>		deftiger Kohleintopf mit versch. Gemüse Kartoffelwürfel und Kasseler <sup>7, 10</sup> Fruchtjoghurt <sup>2, 8</sup> <hr/> pro Portion: 512 kcal	veget. Gemüseeintopf verschiedenes Gemüse und Kartoffelwürfel <sup>7</sup> Fruchtjoghurt <sup>2, 8</sup> <hr/> pro Portion: 516 kcal	
<b>So</b> <b>26.1.</b>		Putenrollbraten <sup>1, 4, 10</sup> Zucchini mediterrane Art <sup>2, 8</sup> Gnocchi aus Pfanne <sup>1, 16, 10</sup> Vanillepudding mit Sahne <sup>2, 8</sup> <hr/> pro Portion: 557 kcal	Putenrollbraten <sup>1, 4, 10</sup> buntes Karottengemüse Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Sahne <sup>2, 8</sup> <hr/> pro Portion: 509 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, (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, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit**

(Änderungen vorbehalten)