


# DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 27.01.2025 bis 02.02.2025

		<b>Menü A</b>	<b>Menü B LVK / Diät</b>	
<b>Mo</b> <b>27.1.</b>		kleine Hacksteaks mit Italienischer Soße <sup>1, 16, 2, 4, 8, 10</sup> dazu Schmorgemüse Kartoffelpüree <sup>2, 7, 8</sup> Banane <hr/> pro Portion: 576 kcal	Veg. Gnocchi - Champignon- Pfanne mit einem Hauch Pesto <sup>4</sup> und Salatbeilage <sup>4</sup> Banane <hr/> pro Portion: 510 kcal	
<b>Di</b> <b>28.1.</b>		Mediterrane- Bulgurpfanne mit Champignons Zwiebeln Paprika und Zucchini <sup>1, 16, 11</sup> und Salatbeilage <sup>4</sup> Kompott <hr/> pro Portion: 530 kcal	Seelachsfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken <sup>2, 5, 8</sup> mit Bärlauch-Tomatensoße <sup>1, 16</sup> dazu Brokkoliröschen <sup>7</sup> Kartoffeln <hr/> pro Portion: 516 kcal	
<b>Mi</b> <b>29.1.</b>		Blumenkohl- Bratling <sup>1, 16, 2, 4, 8</sup> leichte Käse- Kräutersoße <sup>1, 16</sup> Kartoffelpüree <sup>2, 7, 8</sup> Fruchtjoghurt <sup>2, 8</sup> <hr/> pro Portion: 554 kcal	Puten-Pfirsichpfanne mit Kräutergemüse <sup>1, 16, 4</sup> Kartoffeln Fruchtjoghurt <sup>2, 8</sup> <hr/> pro Portion: 513 kcal	
<b>Do</b> <b>30.1.</b>		Buntes Spitzkohl-Curry mit Möhren und roten Linsen Kartoffelwürfel <sup>2, 8</sup> dazu Currysoße <sup>1, 16, 2, 7, 8, 11</sup> Apfelmus <hr/> pro Portion: 555 kcal	Hühnerfrikassee mit Spargel Champignons <sup>1, 16, 2, 7, 8, 13</sup> Erbsen und Vollkornreis Apfelmus <hr/> pro Portion: 521 kcal	
<b>Fr</b> <b>31.1.</b>		VollkSpaghetti mit Bolognese von roten Linsen <sup>1, 16, 2, 8</sup> dazu Krautsalat Obst <hr/> pro Portion: 566 kcal	gebrat. Seelachsfilet <sup>1, 16, 5</sup> Dillsoße mit Gurke u. Tomate <sup>1, 16, 2, 8</sup> und Petersilienkartoffeln Obst <hr/> pro Portion: 526 kcal	
<b>Sa</b> <b>1.2.</b>		weißer - Bohneneintopf mit versch. Gemüse Rauchfleisch u. Wursteinlage Fruchtjoghurt <sup>2, 8</sup> <hr/> pro Portion: 551 kcal	grüne Nudeln <sup>1, 16</sup> Vegetarische Tomaten - Gemüsesoße <sup>10</sup> Fruchtjoghurt <sup>2, 8</sup> <hr/> pro Portion: 507 kcal	
<b>So</b> <b>2.2.</b>		Rinderbraten <sup>10</sup> mit Soße <sup>1, 16, 2, 8</sup> dazu buntes Gemüse Schupfnudeln <sup>1, 16, 4</sup> Milchreis- Dessert <sup>2, 4, 8</sup> <hr/> pro Portion: 588 kcal	Rinderbraten <sup>10</sup> mit Soße <sup>1, 16, 2, 8</sup> dazu feine Bohnen und Petersilienkartoffeln Milchreis- Dessert <sup>2, 4, 8</sup> <hr/> pro Portion: 558 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, (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, (e) mit Süßungsmitteln, (l) mit Farbstoff, (m) geschwefelt, (q) mit Phosphat

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit**

(Änderungen vorbehalten)