






DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 03.02.2025 bis 09.02.2025

		Menü A	Menü B LVK / Diät	
Mo 3.2.		Gnocchi-Rosenkohl Pfanne mit Walnüssen und Gorgonzola ^{1, 4, 8, 9} Banane <hr/> pro Portion: 574 kcal	Rinder-Gurkenfleisch Rindfleisch in Gurken- Dillsoße ¹¹ Kartoffeln Banane <hr/> pro Portion: 541 kcal	
Di 4.2.		Herzhaftes Gemüsechilli mit Kräutersauerrahm ^{1, 2, 8, 10} dazu Vollkornreis und Salatbeilage ⁴ Fruchtjoghurt ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 564 kcal	gebratenes Fischfilet ^{1, 5} mit Hummer-Dillsoße ^{1, 16, 2, 3, 7, 8, 10} Eurogemüse Kartoffeln Fruchtjoghurt ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 536 kcal	
Mi 5.2.		Putengyros-Geschnetzeltes ^{2, 10, 11} Tzaziki u. Krautsalat ^{2, 8} und Langkornreis Birnenkompott <hr/> pro Portion: 562 kcal	Brokkoli Nudelauflauf mit Tomaten ^{1, 16, 2,} ^{4, 8} dazu Kräutersoße ^{1, 16, 7} Birnenkompott <hr/> pro Portion: 514 kcal	
Do 6.2.		Hähnchenkeule leicht gegrillt ⁷ mit Soße ^{1, 16, 2, 8} dazu Leipziger- Allerlei Petersilienkartoffeln Schokopudding m. Sahne ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 585 kcal	Kartoffel-Gemüsepfanne ^{2, 4, 8} Tomaten-Kürbis- Basilikumsoße ^{1, 16} Schokopudding m. Sahne ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 537 kcal	
Fr 7.2.		Schupfnudel-Wirsing-Gratin ^{1, 16, 2, 4, 8} mit einer leichten Gartenkräutersoße ^{1, 16} Quarkspeise ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 587 kcal	im Ofen geback. Fischfilet ^{5, 8, 10} mit Karottensoße ^{2, 8} Brokkoliröschen ⁷ Kartoffeln Quarkspeise ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 535 kcal	
Sa 8.2.		Kartoffelsuppe mit verschiedenen Gemüse und Wursteinlage ^{7, 10} Fruchtjoghurt ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 507 kcal	Grill- Pfannengemüse Kräuter-Tomatensoße ^{1, 16, 2, 8, 10} Schupfnudeln ^{1, 16, 4} Fruchtjoghurt ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 546 kcal	
So 9.2.		Kalbs- Ragout in leichter Tomaten - Kräutersoße ^{1, 16} dazu Schmorgemüse dazu Kräuterkartoffeln ¹¹ Vanillepudding mit Sahne ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 590 kcal	Kalbs- Ragout mit Champignons ^{1, 16, 2, 8} Erbsen und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Sahne ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 504 kcal	

(1) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (16) Weizen und Weizenerzeugnisse, (2) Laktose, (3) Krebstiere und -erzeugnisse, (4) Eier und -erzeugnisse, (5) Fisch und -erzeugnisse, (7) Soja und -erzeugnisse, (8) Milch und -erzeugnisse, (9) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (10) Sellerie und -erzeugnisse, (11) Senf und -erzeugnisse (a) mit Konservierungsstoff, (b) mit Antioxidationsmittel, (c) mit Geschmacksverstärker, (d) mit Süßungsmittel, (g) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, (j) enthält eine Phenylalaninquelle, (l) mit Farbstoff, (q) mit Phosphat

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

(Änderungen vorbehalten)