DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 02.02.2026 bis 08.02.2026

	Menü A	Menü B LVK / Diät	Dessert externe Kunden
Mo. 2.2.	gefüllte Paprikaschote [1, 16, 4] fruchtigeTomaten-Paprikasoße [1, 16, 2, 8] und Tomatenreis Obst pro Portion: 533 kcal	Bratwurst dazu Schnippelbohnen in Petersiliensoße [1, 16, 2, 7, 8] und Petersilienkartoffeln Obst pro Portion: 525 kcal	Obst pro Portion:
Di. 3.2.	Cheddar -Kartoffel -Rösti mit Joghurtdip [1, 16, 2, 4, 8] und Salatbeilage [1, 2, 4, 8, 11] Fruchtjoghurt [2, 8] pro Portion: 540 kcal	gebrat. Seelachsfilet [1, 16, 5] dazu Senfsoße [1, 16, 7, 11] Eurogemüse und Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt [2, 8] pro Portion: 527 kcal	Fruchtjoghurt [2, 8] pro Portion: 70 kcal
Mi. 4.2.	Grünkohl Hausmacher Art [1, 21, 11] mit Kohlwurst [11] und Röstkartoffeln Buttermilchdessert [2, 8] pro Portion: 551 kcal	Tomate gefüllt mit Hirtenkäse Kräuter überbacken [1, 16, 2, 8] fruchtige Tomatensoße Gemüsereis [10] Buttermilchdessert [2, 8] pro Portion: 498 kcal	Buttermilchdessert [2, 8] pro Portion: 60 kcal
Do. 5.2.	Kaiserschmarrn (Mehlspeise) [1, 16, 2, 4, 8] dazu warme Kirschfruchtsoße Kompott pro Portion: 566 kcal	Rinderhackfleischsoße "Bologneser Art" [10] Bunte Spiral -Nudeln [1] und Gurkensalat Kompott pro Portion: 543 kcal	Kompott pro Portion: 101 kcal
Fr. 6.2.	Seelachsfilet gebraten [1, 5, 12] dazu buntes Gemüse Kartoffeln spanische Art Apfelmus pro Portion: 556 kcal	Kräuter-Rührei [2, 4, 8] dazu Blattspinat in Rahm [1, 16, 2, 8] und Kartoffelpüree [2, 7, 8] Apfelmus pro Portion: 543 kcal	Apfelmus pro Portion: 0 kcal
Sa. 7.2.	Linseneintopf süß sauer abgeschmeckt mit versch.Gemüse und Wursteinlage [13] Fruchtjoghurt [2, 8] pro Portion: 580 kcal	Gemüsesuppe mit Zucchini Karotten Lauch Sellerie Tomaten und Kartoffeln [1, 4] Fruchtjoghurt [2, 8] pro Portion: 540 kcal	Fruchtjoghurt [2, 8] pro Portion: 87 kcal
So. 8.2.	Rindergeschnetzeltes [1, 16] Erbsen dazu Kartoffeln Schoko-Kirsch- Kuchen [1, 16, 4, 7] pro Portion: 544 kcal	Rindergeschnetzeltes [1, 16] dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln Schoko-Kirsch- Kuchen [1, 16, 4, 7] pro Portion: 524 kcal	Zitronenspeise [2, 8] pro Portion: 98 kcal

(1) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (16) Weizen und Weizenerzeugnisse, (21) Hafer und Hafererzeugnisse, (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, (12) Sesamsamen 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, (g) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, (j) enthält eine Phenylalaninquelle, (l) mit Farbstoff, (q) mit Phosphat, (20) mit Eiklar

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

(Änderungen vorbehalten)