








# DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 05.05.2025 bis 11.05.2025

		<b>Menü A</b>	<b>Menü B LVK / Diät</b>	
<b>Mo</b> <b>5.5.</b>		Medi. Hähnchenbrustfilet <sup>1, 4, 7</sup> mit Soße <sup>1, 16, 2, 8</sup> dazu Schmorgemüse und Dampfkartoffeln Banane pro Portion: 565 kcal	Vegetarischer Nudel- Gemüseauflauf <sup>1, 16, 2, 4, 7, 8</sup> leichte Käse- Kräutersoße <sup>1, 16</sup> Banane pro Portion: 528 kcal	
<b>Di</b> <b>6.5.</b>		Veg. Curry Thai Art mit Ananas Zucchini Tomaten Möhren und Zwiebeln <sup>11</sup> dazu Vollkornreis Apfelmus pro Portion: 566 kcal	Schlemmerfilet Bordelaise <sup>1, 5</sup> mit einer Senf- Dillsoße <sup>1, 16, 2, 7, 8, 11</sup> medit. Gemüse <sup>1, 16, 10</sup> dazu Kartoffeln Apfelmus pro Portion: 521 kcal	
<b>Mi</b> <b>7.5.</b>		Cremiger Nudelaufwurf mit Tomate und Mozzarella <sup>1, 16, 2, 4, 7, 8</sup> mit Bärlauch-Tomatensoße <sup>1, 16</sup> und Gurkensalat Buttermilchdessert <sup>2, 8</sup> pro Portion: 567 kcal	Putenrollbraten <sup>1, 4, 10</sup> mit Soße <sup>1, 16, 2, 8</sup> dazu Schmorgemüse und Petersilienkartoffeln Buttermilchdessert <sup>2, 8</sup> pro Portion: 534 kcal	
<b>Do</b> <b>8.5.</b>		Mediterrane Spaghetti mit Tomaten- Oliven-Soße <sup>1, 2, 4, 8</sup> dazu Krautsalat Pudding Mandarine Mascarpone pro Portion: 557 kcal	Rindergulasch <sup>1, 16, 7</sup> Champignonsoße <sup>2, 8, 10, 13</sup> dazu buntes Gemüse Kartoffeln Pudding Mandarine Mascarpone pro Portion: 524 kcal	
<b>Fr</b> <b>9.5.</b>		Rührei <sup>2, 4, 8</sup> auf Blattspinat in Rahmsoße <sup>1, 16, 2, 8</sup> und Petersilienkartoffeln Obst pro Portion: 549 kcal	gedünstetes Fischfilet <sup>5</sup> Basilikumsoße <sup>1, 16, 2, 8</sup> und gebratenes Gemüse dazu Petersilienkartoffeln Obst pro Portion: 530 kcal	
<b>Sa</b> <b>10.5.</b>		Pikanter Gulaschsuppentopf mit verschiedenem Gemüse u. Kartoffelwürfeln <sup>10</sup> Fruchtjoghurt <sup>2, 8</sup> pro Portion: 562 kcal	Veg.Gemüse Eintopf mit Tomaten Staudensellerie Zucchini Kohlrabi und Kartoffel Würfel <sup>1, 10</sup> Fruchtjoghurt <sup>2, 8</sup> pro Portion: 525 kcal	
<b>So</b> <b>11.5.</b>		Burgunderbraten <sup>11</sup> mit Soße <sup>1, 16, 2, 8</sup> Apfelrotkohl <sup>7</sup> und Petersilienkartoffeln Pudding Waldfrucht <sup>2, 8</sup> pro Portion: 572 kcal	Burgunderbraten <sup>11</sup> mit Soße <sup>1, 16, 2, 8</sup> Pfannengemüse mit Kräutern Schupfnudeln <sup>1, 16, 4</sup> Pudding Waldfrucht <sup>2, 8</sup> pro Portion: 555 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 10/mg/l, als SO2 angegeben (a) mit Konservierungsstoff, (b) mit Antioxidationsmittel, (c) mit Geschmacksverstärker, (e) mit Süßungsmitteln, (f) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (l) mit Farbstoff, (m) geschwefelt, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit**

(Änderungen vorbehalten)