





# DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 07.04.2025 bis 13.04.2025

		<b>Menü A</b>	<b>Menü B LVK / Diät</b>	
<b>Mo</b> <b>7.4.</b>		kleine Hacksteaks mit Italienischer Soße <sup>1, 16, 2, 4, 8, 10</sup> dazu Schmorgemüse Kartoffelpüree <sup>2, 7, 8</sup> Banane pro Portion: 598 kcal	Mediterrane Nudeln mit cremiger Tomaten-Spinat-Soße <sup>2, 8</sup> und Salatbeilage <sup>4</sup> Banane pro Portion: 532 kcal	
<b>Di</b> <b>8.4.</b>		Mediterrane- Bulgurpfanne mit Champignons Zwiebeln Paprika und Zucchini <sup>1, 16, 11</sup> Kompott pro Portion: 563 kcal	Seelachsfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken <sup>2, 5, 8</sup> mit Bärlauch-Tomatensoße <sup>1, 16</sup> Brokkoliröschen <sup>7</sup> Kartoffeln pro Portion: 544 kcal	
<b>Mi</b> <b>9.4.</b>		Mediterrane Gnocchi im Ofen überbacken <sup>1, 16, 2, 4, 8</sup> leichte Käse- Kräutersoße <sup>1, 16</sup> und Salatbeilage <sup>4</sup> Milchstrudel <sup>2, 8</sup> pro Portion: 556 kcal	Puten-Pfirsichpfanne mit Kräutergemüse <sup>1, 16, 4</sup> Kartoffeln Milchstrudel <sup>2, 8</sup> pro Portion: 520 kcal	
<b>Do</b> <b>10.4.</b>		Mediterraner Gyros-Spätzle Auflauf <sup>1, 16, 2, 4, 8</sup> Tzaziki u. Krautsalat <sup>2, 8</sup> Apfelmus pro Portion: 554 kcal	Hühnerfrikassee mit Spargel Champignons <sup>1, 16, 2, 7, 8, 13</sup> Erbsen und Vollkornreis Apfelmus pro Portion: 534 kcal	
<b>Fr</b> <b>11.4.</b>		VollkSpaghetti mit Bolognese von roten Linsen <sup>1, 16, 2, 8</sup> und Gurkensalat Obst pro Portion: 560 kcal	gebrat. Seelachsfilet <sup>1, 16, 5</sup> Dillsoße <sup>1, 16, 2, 8</sup> Eurogemüse und Petersilienkartoffeln Obst pro Portion: 543 kcal	
<b>Sa</b> <b>12.4.</b>		weißer - Bohneneintopf mit versch. Gemüse Rauchfleisch u. Wursteinlage Fruchtjoghurt <sup>2, 8</sup> pro Portion: 551 kcal	grüne Nudeln <sup>1, 16</sup> Vegetarische Tomaten - Gemüsesoße <sup>10</sup> Fruchtjoghurt <sup>2, 8</sup> pro Portion: 316 kcal	
<b>So</b> <b>13.4.</b>		Rinderbraten <sup>10</sup> mit Soße <sup>1, 16, 2, 8</sup> Apfelrotkohl <sup>7</sup> und Petersilienkartoffeln Milchreis- Dessert <sup>2, 4, 8</sup> pro Portion: 557 kcal	Rinderbraten <sup>10</sup> mit Soße <sup>1, 16, 2, 8</sup> dazu feine Bohnen Schupfnudeln <sup>1, 16, 4</sup> Milchreis- Dessert <sup>2, 4, 8</sup> pro Portion: 564 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, (q) mit Phosphat

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit**

(Änderungen vorbehalten)