

DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 14.04.2025 bis 20.04.2025

		Menü A	Menü B LVK / Diät	
Mo 14.4.		Mediterrane Schupfnudelpfanne mit Feta ^{1, 16, 2, 4, 8, 11} Knoblauch-Kräutersoße ^{1, 16, 2, 8} und Salatbeilage ⁴ Banane <hr/> pro Portion: 579 kcal	Rinder-Gurkenfleisch Rindfleisch in Gurken- Dillsoße ¹¹ Kartoffeln Banane <hr/> pro Portion: 541 kcal	
Di 15.4.		Mediterranes Backofengemüse Mediterrane Soße ¹⁰ Vollkornnudeln ^{1, 16, 7} Joghurt Pfirsich Maracuja ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 554 kcal	gebratenes Hokifilet ⁵ mit Hummer-Dillsoße ^{1, 16, 2, 3, 7, 8, 10} Eurogemüse Kartoffeln Joghurt Pfirsich Maracuja ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 534 kcal	
Mi 16.4.		Geschnetzeltes medit. Art mit Hähnchen, Gemüse,Knobl. und Kräuter ^{2, 8, 10} bunter Reis ^{1, 10} Birnenkompott <hr/> pro Portion: 563 kcal	Brokkoli Nudelauflauf mit Tomaten ^{1, 16, 2, 4, 8} dazu Kräutersoße ^{1, 16, 7} Birnenkompott <hr/> pro Portion: 509 kcal	
Do 17.4.		Hähnchenkeule leicht gegrillt ⁷ mit Soße ^{1, 16, 2, 8} dazu Leipziger- Allerlei Petersilienkartoffeln Schokopudding m. Sahne ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 574 kcal	Kartoffel-Gemüsepfanne ^{2, 4, 8} Tomaten-Kürbis- Basilikumsoße ^{1, 16} Schokopudding m. Sahne ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 502 kcal	
Fr 18.4.		Forellenfilet " Müllerin Art " gebraten ^{1, 16, 5} dazu Blattspinat in Rahm ^{1, 16, 2, 8} und Kartoffelplätzchen ^{2, 4, 8} Quarkspeise ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 561 kcal	Forellenfilet " Müllerin Art " gebraten ^{1, 16, 5} dazu Blattspinat in Rahm ^{1, 16, 2, 8} Kartoffeln Quarkspeise ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 528 kcal	
Sa 19.4.		Kartoffelsuppe mit verschiedenen Gemüse und Wursteinlage ^{7, 10} Fruchtjoghurt ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 571 kcal	Grill- Pfannengemüse Kräuter-Tomatensoße ^{1, 16, 2, 8, 10} Schupfnudeln ^{1, 16, 4} Fruchtjoghurt ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 546 kcal	
So 20.4.		Rinderroulade ^{7, 11} Apfelrotkohl ⁷ und Dampfkartoffeln Vanillepudding mit Sahne ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 563 kcal	Rinderroulade ^{7, 11} medit. Gemüse ^{1, 16, 10} und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Sahne ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 528 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, (10) Sellerie und -erzeugnisse, (11) Senf und -erzeugnisse (a) mit Konservierungsstoff, (b) mit Antioxidationsmittel, (c) mit Geschmacksverstärker, (d) mit Süßungsmittel, (f) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (g) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, (j) enthält eine Phenylalaninquelle, (l) mit Farbstoff, (q) mit Phosphat

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

(Änderungen vorbehalten)