



DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 21.04.2025 bis 27.04.2025

		Menü A	Menü B LVK / Diät	
Mo 21.4.		Schweine - Krustenbraten dazu Soße Romanesko-Röschen und Dampfkartoffeln Sahne Pudding Panna cotta ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 585 kcal	Schweine - Krustenbraten dazu Soße dazu feine Bohnen und Dampfkartoffeln Sahne Pudding Panna cotta ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 551 kcal	
Di 22.4.		Mediterrane Thunfischpfanne mit Reis ,Tomaten und Frühlingszwiebeln ⁵ Estragonsoße ^{2, 8} Fruchtjoghurt ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 566 kcal	Vegetarischer Kartoffel-Broccoliauflauf ^{1, 16, 2, 4, 13} dazu Kräutersoße ^{1, 16, 7} Fruchtjoghurt ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 531 kcal	
Mi 23.4.		Mediterrane Gnocchipfanne mit Zucchini und Tomaten ^{1, 16, 4} mit Kräutersoße ^{1, 16, 2, 7, 8} und Gurken- Tomatensalat Obst <hr/> pro Portion: 570 kcal	Mageres Rindergulasch mit Champignons ^{1, 16, 10, 13} dazu Leipziger- Allerlei und Petersilienkartoffeln Obst <hr/> pro Portion: 523 kcal	
Do 24.4.		Cremiger Nudelaufwurf mit Tomate und Mozzarella ^{1, 16, 2, 4, 7, 8} dazu fruchtige Tomatensoße Grießpudding ^{1, 16, 2, 8} <hr/> pro Portion: 555 kcal	Puten- Schnitzel mit Soße ^{1, 16, 2, 8} Sommergemüse-Mix ⁷ dazu Kartoffeln Grießpudding ^{1, 16, 2, 8} <hr/> pro Portion: 525 kcal	
Fr 25.4.		Mediterrane Makkaroni mit Schafskäsesoße ^{1, 2, 8, 11} dazu Gurkensalat ¹³ Apfelmus <hr/> pro Portion: 572 kcal	Mediterraner Ofenlachs ⁵ und gebratenes Gemüse dazu Petersilienkartoffeln Apfelmus <hr/> pro Portion: 545 kcal	
Sa 26.4.		Pichelsteiner Eintopf mit Kohl ,verschiedenem Gemüse Kartoffeln,Wurst und Rauchfleisch ⁷ Fruchtjoghurt ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 528 kcal	Tomatensuppe mit Tomatenstücken und Nudleinlage ^{1, 16, 20, 4, 7, 10} Fruchtjoghurt ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 532 kcal	
So 27.4.		Schweinenacken- Braten ⁷ mit Soße ^{1, 16, 2, 8} medit. Gemüse ^{1, 16, 10} Gnocchi ^{1, 16, 10} Schokopudding m. Sahne ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 565 kcal	Schweinenacken- Braten ⁷ mit Soße ^{1, 16, 2, 8} Fingermöhren und Petersilienkartoffeln Schokopudding m. Sahne ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 532 kcal	

(1) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (16) Weizen und Weizenerzeugnisse, (20) Gerste und Gersteerzeugnisse, (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, (l) mit Farbstoff, (m) geschwefelt, (p) geschwärzt, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

(Änderungen vorbehalten)