






DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 28.04.2025 bis 04.05.2025

		Menü A	Menü B LVK / Diät	
Mo 28.4.		Mediterrane Gemüse Pfanne ⁷ dazu fruchtige Tomatensoße und Tomatenreis Obst <hr/> pro Portion: 540 kcal	Puten-Pfirsich- Gulasch in Kräutersoße ^{1, 16, 4} Sommergemüse-Mix ⁷ und Petersilienkartoffeln Obst <hr/> pro Portion: 510 kcal	
Di 29.4.		Mediterrane Nudeln mit cremiger Tomaten-Spinat-Soße ^{2, 8} dazu Salatbeilage ^{2, 4, 8, 11} Joghurt Aprikose Mango ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 576 kcal	gebrat. Seelachsfilet ^{1, 16, 5} dazu Senfsoße ^{1, 16, 7, 11} dazu Pfannengemüse und Petersilienkartoffeln Joghurt Aprikose Mango ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 528 kcal	
Mi 30.4.		Schweinebraten ^{2, 10} mit Soße ^{1, 16, 2, 8} dazu Leipziger- Allerlei und Dampfkartoffeln Fruchtcocktail <hr/> pro Portion: 547 kcal	Kürbis-Pasta mit Bärlauch Hokaidokürbis dazu Vollkornnudeln ^{1, 16, 2,} ^{7, 8} Fruchtcocktail <hr/> pro Portion: 457 kcal	
Do 1.5.		Rückensteak vom Schwein mit Soße holländische Art ^{1, 16, 2, 4, 8} dazu Kaisergemüse ⁷ Petersilienkartoffeln Karamell Pudding <hr/> pro Portion: 538 kcal	Rückensteak vom Schwein mit Soße holländische Art ^{1, 16, 2, 4, 8} dazu grüne Bohnen ⁷ Petersilienkartoffeln Karamell Pudding <hr/> pro Portion: 539 kcal	
Fr 2.5.		Seelachsfilet mit Sesam ^{1, 5, 12} mit Zitronensoße ^{1, 16, 2, 8} medit. Gemüse ^{1, 16, 10} Kartoffeln spanische Art Apfel - Aprikose Fruchtmus <hr/> pro Portion: 550 kcal	Pasta mit Zucchini-Champignon Frischkäse- Soße ^{1, 16, 2, 4, 7, 8} dazu Salatbeilage ^{2, 4, 8, 11} Apfel - Aprikose Fruchtmus <hr/> pro Portion: 527 kcal	
Sa 3.5.		Blumenkohl Möhre Eintopf mit Rindfleisch Safran und Langkornreis ¹ Fruchtjoghurt ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 562 kcal	Gemüsesuppe mit Zucchini Karotten Lauch Sellerie Tomaten und Kartoffeln ^{1, 4} Fruchtjoghurt ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 529 kcal	
So 4.5.		Rindergeschnetzeltes in leichter Kräutersenfsoße ^{1, 16, 11} Tomaten- Paprikagemüse ^{1, 16, 4} Gnocchi ^{1, 16, 10} Buttermilchdessert Birne-Vani ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 573 kcal	Rindergeschnetzeltes ^{1, 16} dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln Buttermilchdessert Birne-Vani ^{2, 8} <hr/> pro Portion: 521 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, (12) Sesamsamen und -erzeugnisse (b) mit Antioxidationsmittel, (c) mit Geschmacksverstärker, (d) mit Süßungsmittel, (e) mit Süßungsmitteln, (l) mit Farbstoff

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

(Änderungen vorbehalten)