







DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 18.01.2021 bis 24.01.2021

	Menü A		Menü B LVK / Diät	
Montag 18.1.21	Hähnchenkeule leicht gegrillt ^{l,7} mit Zitronensoße ^{b,1,2,8,16} Couscousgemüse ¹⁰ und Kartoffelplätzchen ^{2,4,8} Apfel		Veg. Spinatauflauf mit Fetakäse Tomaten und Kürbiskernen ^{b,c,2,4,8} Schnittlauchsoße ^{l,1,7,16} und Petersilienkartoffeln Apfel	
	677 kcal		676 kcal	
Dienstag 19.1.21	warmer Milchreis ^{l,2,8} dazu warme Kirschfruchtsoße und Zucker mit Zimt Clementinen		Kabeljaufilet Gemüse-Weizen Kruste ^{1,5,7,8} Spinatveloute ^{l,1,16} und Kartoffelpüree ^{b,l,2,7,8} Clementinen	
	674 kcal		536 kcal	
Mittwoch 20.1.21	Kartoffel- Brokkoli-Curry mit roten Linsen und Kokosmilch ^{c,2,8} dazu Vollkornreis Kompott ^l		Puten- Schnitzel Meerrettichjus ^{b,m,1,2,8,13,16} Sommergemüse-Mix ^{l,7} dazu Kartoffeln Kompott ^l	
	620 kcal		657 kcal	
Donnerstag 21.1.21	Mediterranes Gemüsegratin von frischem Gemüse ^{c,l,1,8,9,23} Tomaten- Basilikumsoße ^{c,l,1,2,8,10,16} Vollkornreis mit roten Linsen Quarkspeise ^{g,i,l,2,8}		Rindergulasch in Rahmsoße ^{2,8} dazu Romanesko-Röschen ^l und Petersilienkartoffeln Quarkspeise ^{g,i,l,2,8}	
	530 kcal		671 kcal	
Freitag 22.1.21	Veg. Tortellini-Pfanne mit buntem Gemüse u. Champignons ^{c,l,1,4,10,11,16} leichte Käse- Kräutersoße ^{l,1,16} Apfelsine		Rotbarschfilet mit Senf-Zitron en- Kruste ^{d,1,5,11} med. Gemüesoße dazu Petersilienkartoffeln Apfelsine	
	554 kcal		510 kcal	
Samstag 23.1.21	Erseneintopf Holsteiner Art mit versch. Gemüse Kartoffeln Rauchfleisch u. Wursteinlage ^{a,b,l,q} Fruchtjoghurt ^{2,8}		Blumenkohl Möhreeneintopf mit Curcuma abgeschmeckt und Langkornreis ^{c,l,1} Fruchtjoghurt ^{2,8}	
	651 kcal		480 kcal	
Sonntag 24.1.21	Schweineschnitzel in Eihülle ^{1,2,4,8,16} Gartengemüse Zartweizen mit Kurkuma ^{1,16} Vanillepudding mit Sahne ^{l,2,8}		Rückensteak vom Schwein mit Soße holländische Art ^{l,1,2,4,8,16} dazu Kaisergemüse ^{l,7} und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Sahne ^{l,2,8}	
	696 kcal		660 kcal	

(Änderungen vorbehalten!)

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Zusatzstoffe: (a) mit Konservierungsstoff; (b) mit Antioxidationsmittel; (c) mit Geschmacksverstärker; (d) mit Süßungsmittel; (g) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (j) enthält eine Phenylalaninquelle; (l) mit Farbstoff; (m) geschwefelt; (q) mit Phosphat

Allergene: (1) Glutenhaltige Getreide -und erzeugnisse; (2) Laktose; (4) Eier und -erzeugnisse; (5) Fisch und -erzeugnisse; (7) Soja und -erzeugnisse; (8) Milch und -erzeugnisse; (9) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (10) Sellerie und -erzeugnisse; (11) Senf und -erzeugnisse; (13) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg); (16) Weizen und Weizenerzeugnisse; (23) Mandeln und Mandelerzeugnisse