








DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 23.03.2020 bis 29.03.2020

	Menü A		Menü B LVK / Diät	
Montag 23.3.20		Veg. Gnocchi - Champignon-Pfanne mit einem Hauch Pesto ^{c,4} bunter Fenchelsalat mit Hirtenkäse ^{2,8} Banane	Hähnchenbrustfilet mediterran mit Rucola ^{a,c,l,1,4,7} Gartengemüse und Kurkumareis ^{c,l,1} Banane	
		685 kcal	500 kcal	
Dienstag 24.3.20		geb.Seelachsfilet mit Paprikajoghurt ^{1,2,4,5,8,16} dazu mediterranes Gemüse ^{l,1,10,16} Kartoffeln spanische Art ^c Mandarinen-Quarkspeisel ^{l,2,7,8}	Vegetarischer Möhreintopf mit versch. Gemüse und Kartoffelwürfeln ¹⁰ Mandarinen-Quarkspeisel ^{l,2,7,8}	
		650 kcal	405 kcal	
Mittwoch 25.3.20		Hähnchen Cordon bleu ^{2,8} dazu Karottengemüse in Petersiliensoße ^{l,1,2,7,8,16} und Petersilienkartoffeln Clementinen	Eblypfanne mit Zucchini, Tomaten Oliven und Hirtenkäse ^{c,l,1,2,8,11,12,16} und Salatbeilage ⁴ Clementinen	
		505 kcal	701 kcal	
Donnerstag 26.3.20		Kasseler Braten ^{a,b,l,7} mit Soße ^{1,2,8,16} dazu Ananaskraut ^{a,b,l} und Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt ^{2,8}	Schupfnudeln aus der Pfanne ^{1,4,16} Kürbis- Basilikumsoße ^{c,l,1,16} und Gurkensalat ^{b,m,13} Fruchtjoghurt ^{2,8}	
		698 kcal	576 kcal	
Freitag 27.3.20		Nudel-Gemüse Pfanne mit versch. Gemüse ^{l,1,2,4,7,8,16} fruchtige Tomatensoße ^{l,1,4,10,16} dazu Parmesankäse ^{a,2,4,8} Apfelmus ^{b,e}	Seelachsfilet mit Kürbiskruste ^{b,2,5,8} Hummersoße ^{c,l,1,2,3,7,8,10,16} Kartoffeln ^b und Salatbeilage ⁴ Apfelmus ^{b,e}	
		496 kcal	539 kcal	
Samstag 28.3.20		Blumenkohl Möhreintopf mit Rindfleisch Safran und Langkornreis ^{c,l,1} Fruchtjoghurt ^{2,8}	frische Tomatensuppe mit Vollkornreiseinlage ^{c,l,m,1,13} Fruchtjoghurt ^{2,8}	
		607 kcal	487 kcal	
Sonntag 29.3.20		Rinderbraten Italienische Art mit Mischgemüse ^{1,10,16} dazu grüne Nudeln ^{1,16} Vanillepudding mit Sahne ^{l,2,8}	Rinderbraten ¹⁰ mit Soße ^{1,2,8,16} dazu Stangenbohnen ^{a,b} Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Sahne ^{l,2,8}	
		599 kcal	682 kcal	

(Änderungen vorbehalten!)

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Zusatzstoffe: (a) mit Konservierungsstoff; (b) mit Antioxidationsmittel; (c) mit Geschmacksverstärker; (e) mit Süßungsmitteln; (l) mit Farbstoff; (m) geschwefelt
Allergene: (1) Glutenhaltige Getreide -und erzeugnisse; (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; (12) Sesam und -erzeugnisse; (13) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg); (16) Weizen und Weizenerzeugnisse