








DRK Krankenhaus Möln - Ratzeburg

Speiseplan vom 24.01.2022 bis 30.01.2022

	Menü A		Menü B LVK / Diät	
Montag 24.1.22	Hähnchenbrust gefüllt mit Frischkäse und Paprika ^{1,7,16} Couscousgemüse ¹⁰ dazu kleine Ofenkartoffeln Apfel		bunte Nudeln ¹ Kräuter- Kürbissoße ^{c,l,1,16} und Salatbeilage ⁴ Apfel	
	548 kcal		501 kcal	
Dienstag 25.1.22	Paprikaschote vegan gefüllt ^{1,10,11,16} dazu fruchtige Tomatensoße und Vollkornreis Fruchtjoghurt ^{2,8}		Hokifilet im Ofen geb. ^{c,5,9} Basilikumsoße ^{c,l,1,2,8,16} Pfannengemüse mit Kräutern und Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt ^{2,8}	
	598 kcal		457 kcal	
Mittwoch 26.1.22	Paprika- Reisfanne mit buntem Paprika Gemüse Zwiebeln und Tomatenwürfel dazu Joghurtsoße ^{b,c,l,1,2,4,8,16} Kompott ¹		Putenrollbraten ^{1,4,10} Thymiansoße ^{1,4} dazu Kürbisgemüse ¹ und Kräuterkartoffeln Kompott ¹	
	598 kcal		589 kcal	
Donnerstag 27.1.22	Mediterrane Gemüse-Pilzpfanne versch. Gemüse und Pilze dazu Currysoße ^{1,1,2,7,8,11,16} und Vollkornreis Quarkspeise ^{9,j,l,2,8}		Putengulasch mit Champignons ^{a,b,m,1,2,8,13,16} und Petersilienkartoffeln kleine Gewürzgurken ^d Quarkspeise ^{9,j,l,2,8}	
	589 kcal		527 kcal	
Freitag 28.1.22	Veg Bratnudeln mit Tofu und Gemüse in süß- saurer Soße ^{1,1,4,7,10,16,20} dazu Gurkensalat ^{b,m,13} Clementinen		im Ofen gebackenes Fischfilet ^{5,8,10} Tomatensoße mit Schnittlauch dazu Möhren - Fenchelgemüse und Vollkornreis Clementinen	
	602 kcal		585 kcal	
Samstag 29.1.22	Kartoffelsuppe mit verschiedenen Gemüse und Wursteinlage ^{a,b,l,q,7,10} Fruchtjoghurt ^{2,8}		Eintopf von grünen Bohnen Sellerie, Karotten und Kartoffeln ^{c,l,1,11,16} Fruchtjoghurt ^{2,8}	
	610 kcal		435 kcal	
Sonntag 30.1.22	Schweinegeschnetztes "italie nische Art mit Tomaten und Kräutern ^{c,l,1,16} dazu Vollkornnudeln ^{1,16} Vanillepudding mit Sahne ^{1,2,8}		Geschnetztes nach Züricher Art ^{a,b,l,m,1,2,8,13,16} dazu Erbsen und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Sahne ^{1,2,8}	
	509 kcal		578 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; (20) Gerste und Gersteerzeugnisse