








DRK Krankenhaus Möln - Ratzeburg

Speiseplan vom 31.01.2022 bis 06.02.2022

	Menü A		Menü B LVK / Diät	
Montag 31.1.22	gebackener Leberkäse ^{a,b,q} dazu Porree- Rahmgemüse ^{l,1,2,7,8,16} und Kartoffelpüree ^{b,l,2,7,8} Apfelmus ^{b,e}		Puten- Schnitzel Meerrettichjus ^{b,m,1,2,8,13,16} dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln Apfelmus ^{b,e}	
	651 kcal		587 kcal	
Dienstag 1.2.22	Tomaten- Zucchini- Pfanne mit Fetakäse dazu bunter Zartweizen ^{c,l,1,2,8,11,16} * * Quarkspeise ^{g,j,l,2,8}		Kabeljaufilet mit Broccoli- Kruste ^{1,5,7,8} mit Zitronensoße ^{b,1,2,8,16} und Kräuterkartoffeln und Salatbeilage ⁴ Quarkspeise ^{g,j,l,2,8}	
	584 kcal		549 kcal	
Mittwoch 2.2.22	Grünkohl Hausmacher Art ^{a,b,l,q,7,11} Kasseler Braten ^{a,b,l,7} und Röstkartoffeln ^l und Senf ¹¹ Clementinen		Cremiger Nudelaufwurf mit Tomate und Mozzarella ^{l,1,2,4,7,8,16} und Gurkensalat Clementinen	
	675 kcal		575 kcal	
Donnerstag 3.2.22	Süßkartoffeln- mit roten Linsen und Gemüwestreifen in Curry- Kokosmilch- Soße ¹¹ Fruchtjoghurt ^{2,8}		Puten-Pfirsichpfanne mit Kräutergemüse ^{1,4,16} dazu Vollkornreis Fruchtjoghurt ^{2,8}	
	550 kcal		550 kcal	
Freitag 4.2.22	Schupfnudeln ^{1,4,16} dazu buntes Paprika Gemüse mit Lauchzwiebeln Tomate Zucchini und Zuckerschoten ^{c,l,1,2,8,16} Apfel		gebackenes Fischfilet mit Kräuterjoghurt ^{1,2,4,5,8,16} dazu mediterranes Gemüse ^{l,1,10,16} dazu kleine Ofenkartoffeln Apfel	
	528 kcal		402 kcal	
Samstag 5.2.22	Pfannengemüse Basilikumsoße ^{c,l,1,2,8,16} dazu Vollkornreis Fruchtjoghurt ^{2,8}		Kohlrabieintopf m.Rind Gemüse Kartoffelwürfeln u. magerer Rindfleischeinlage ^{a,10} Fruchtjoghurt ^{2,8}	
	583 kcal		438 kcal	
Sonntag 6.2.22	Schweinebraten ^{l,2,10} Thymiansoße ^{1,4} Couscousgemüse ¹⁰ und Kartoffelnocken ^{1,2,4,8,16} Schoko - Mousse ^{2,8}		Schweinebraten ^{l,2,10} Thymiansoße ^{1,4} Euro - Gemüsemix ^l und Petersilienkartoffeln Schoko - Mousse ^{2,8}	
	626 kcal		556 kcal	

(Änderungen vorbehalten!)

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Zusatzstoffe: (a) mit Konservierungsstoff; (b) mit Antioxidationsmittel; (c) mit Geschmacksverstärker; (e) mit Süßungsmitteln; (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; (10) Sellerie und -erzeugnisse; (11) Senf und -erzeugnisse; (13) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg); (16) Weizen und Weizenerzeugnisse