








DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 21.11.2022 bis 27.11.2022

	Menü A		Menü B LVK / Diät	
Montag 21.11.22	Kartoffel- Paprikapfanne Kartoffelscheiben mit bunten Paprikastreifen dazu Sour Creme ^{2,8} Fruchtjoghurt ^{2,8}		Rindergulasch mit Artischocken Tomaten und Karotten ^{1,16} dazu Broccoligemüse ^{l,7} dazu Kartoffeln Fruchtjoghurt ^{2,8}	
	524 kcal		560 kcal	
Dienstag 22.11.22	Veg.Süßkartoffelcurry mit versch.Gemüse u.Cashewkernen ^{9,26} dazu Vollkornreis Apfelmus ^{b,e}		gebackenes Fischfilet mit Kräuterjoghurt ^{1,2,4,5,8,16} dazu Kräuterkartoffeln ^{c,11} und Tomatensalat Apfelmus ^{b,e}	
	506 kcal		540 kcal	
Mittwoch 23.11.22	Kaiserschmarrn (Mehlspeise) ^{1,2,4,8,16} dazu warme Kirschfruchtsoße Banane		Hähnchenbrust mit Sesam dazu Pflirsichsoße ^{b,1,2,8,12,16} gebratenes Saisongemüse und Kartoffelpüree ^{b,1,2,7,8} Banane	
	611 kcal		595 kcal	
Donnerstag 24.11.22	VollkSpaghetti mit Bolognese von roten Linsen ^{a,b,c,l,1,2,8,16} dazu Gurkensalat ^{b,m,13} Grießpudding ^{1,2,8,16}		Putenoberkeulenbraten ^{l,7} mit Soße ^{1,2,8,16} dazu Kaisergemüse ^{l,7} und Petersilienkartoffeln Grießpudding ^{1,2,8,16}	
	538 kcal		588 kcal	
Freitag 25.11.22	gebackene Fetakäse- Würfel m. Tomaten Oliven Paprika Zwiebel und Knoblauch ^{2,8} und Tomatenreis Clementinen		Seelachsfilet mit Kürbiskruste ^{b,2,5,8} mit Petersiliensoße ^{l,1,2,7,8,16} dazu Kürbisgemüse ^l und Kräuterkartoffeln Clementinen	
	597 kcal		579 kcal	
Samstag 26.11.22	Erseneintopf Holsteiner Art mit versch. Gemüse Kartoffeln Rauchfleisch u. Wursteinlage ^{a,b,l,q} Fruchtjoghurt ^{2,8}		Mediterranes Pfannen- Gemüse ¹⁰ und Tomatenreis Fruchtjoghurt ^{2,8}	
	651 kcal		440 kcal	
Sonntag 27.11.22	Rinderbraten ¹⁰ mit Cherrytomaten und Möhren mediterran gewürzt ^{1,10} Schupfnudeln ^{1,4,16} Schoko - Mousse ^{2,8}		Rinderbraten ¹⁰ mit Soße ^{1,2,8,16} dazu feine Bohnen und Petersilienkartoffeln Schoko - Mousse ^{2,8}	
	584 kcal		503 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; (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; (12) Sesam und -erzeugnisse; (13) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg); (16) Weizen und Weizenerzeugnisse; (26) Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse