








# DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 26.09.2022 bis 02.10.2022

	Menü A		Menü B LVK / Diät	
<b>Montag</b> 26.9.22	Herzhaftes Gemüsechili mit Kräutersauerrahm <sup>1,2,8,10</sup> dazu Vollkornreis Apfelmus <sup>b,e</sup>		Hähnchenkeule leicht gegrillt <sup>l,7</sup> dazu Kräutersoße <sup>l,1,7,16</sup> dazu Zucchini- Gemüse dazu Kartoffeln Apfelmus <sup>b,e</sup>	
	464 kcal		550 kcal	
<b>Dienstag</b> 27.9.22	grüne Nudeln <sup>l,1,16</sup> dazu fruchtige Tomatensoße und Gurkensalat <sup>b,m,13</sup> Fruchtjoghurt <sup>2,8</sup>		gebackenes Hokifilet mit Tomaten- Karottengemüse <sup>1,5,10</sup> und Kräuterkartoffeln Fruchtjoghurt <sup>2,8</sup>	
	564 kcal		529 kcal	
<b>Mittwoch</b> 28.9.22	Kartoffel- Brokkoli-Curry mit roten Linsen und Kokosmilch <sup>c,2,8</sup> dazu Vollkornreis Grießpudding <sup>1,2,8,16</sup>		Putenschnitzel mit Olivensoße <sup>1,16</sup> und Kurkumareis <sup>c,1,1</sup> dazu Tomatensalat Grießpudding <sup>1,2,8,16</sup>	
	517 kcal		547 kcal	
<b>Donnerstag</b> 29.9.22	leicht gegrillter Hähnchenspieß dazu Tomatensoße <sup>1,16</sup> Erbsen und Vollkornreis Quarkspeise <sup>g,i,j,1,2,8</sup>		Zucchini- Pasta grüne u.gelbe Zucchini mit Tomaten dazu Vollkornnudeln <sup>l,1,7,16</sup> dazu Salatbeilage <sup>2,4,8,11</sup> Quarkspeise <sup>g,i,j,1,2,8</sup>	
	552 kcal		459 kcal	
<b>Freitag</b> 30.9.22	VollkSpaghetti mit Bolognese von roten Linsen <sup>a,b,c,l,1,2,8,16</sup> und Gurkensalat <sup>b,m,13</sup> Banane		gebratenes Seelachsfilet <sup>l,1,5,16</sup> Dillsoße mit Gurke und Tomate <sup>c,l,1,2,8,16</sup> und Petersilienkartoffeln Banane	
	630 kcal		645 kcal	
<b>Samstag</b> 1.10.22	Gemüsesuppe mit Zucchini Karotten Lauch Sellerie Tomaten und Kartoffeln <sup>c,l,1,4</sup> Fruchtjoghurt <sup>2,8</sup>		Schnittbohnen - Eintopf mit versch. Gemüse Kartoffelwürfel und Rindfleischeinlage <sup>a,l,10</sup> Fruchtjoghurt <sup>2,8</sup>	
	515 kcal		544 kcal	
<b>Sonntag</b> 2.10.22	Wildgulasch in Wacholder- Preiselbeersoße <sup>b</sup> dazu mediterranes Gemüse <sup>l,1,10,16</sup> Gnocchi <sup>c,l,1,10,16</sup> Milchreis- Dessert <sup>l,2,4,8</sup>		Wildgulasch in Wacholder- Preiselbeersoße <sup>b</sup> dazu feine Bohnen und Petersilienkartoffeln Milchreis- Dessert <sup>l,2,4,8</sup>	
	617 kcal		580 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

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