








DRK Krankenhaus Möln - Ratzeburg

Speiseplan vom 03.10.2022 bis 09.10.2022

	Menü A		Menü B LVK / Diät	
Montag 3.10.22	Schweinebraten mit Majorankruste ^{1,2,8,10,16} Tomaten- Paprikagemüse ^{1,4,16} dazu Spätzle ^{1,4,7} Schoko - Mousse ^{2,8}		Schweinebraten ^{1,2,10} mit Soße ^{1,2,8,16} dazu Leipziger- Allerlei und Petersilienkartoffeln Schoko - Mousse ^{2,8}	
	611 kcal		546 kcal	
Dienstag 4.10.22	Buntes Spitzkohl-Curry mit Möhren und roten Linsen Kartoffelwürfel ^{c,2,8} Banane		Kabeljaufilet mit Broccoli- Kruste ^{1,5,7,8} Basilikumsoße ^{c,l,1,2,8,16} dazu bunter Reis ^{c,l,1,10} Apfel-Möhrenrohkost Banane	
	465 kcal		573 kcal	
Mittwoch 5.10.22	Kürbis-Pasta mit Bärlauch Hokaidokürbis dazu Vollkornnudeln ^{l,1,7,16} und Salatbeilage ⁴ Fruchtjoghurt ^{2,8}		Putenschnitzel in Käseeihülle gebraten ^{1,2,4,8,16} dazu Pfannengemüse und Tomatenreis Fruchtjoghurt ^{2,8}	
	630 kcal		531 kcal	
Donnerstag 6.10.22	Vegetarischer Linseneintopf süß- sauer abgeschmeckt mit versch.Gemüse und Kartoffeln ^{b,13} Apfelmus ^{b,e}		Hähnchenbrust mit Sesamb ^{1,2,8,12,16} provenzalische Soße ^{c,1,2,8} dazu mediterranes Gemüse ^{l,1,10,16} und Petersilienkartoffeln Apfelmus ^{b,e}	
	495 kcal		1023 kcal	
Freitag 7.10.22	Nudel-Gemüse Pfanne mit versch. Gemüse ^{l,1,2,7,8} dazu eine fruchtige Tomatensoße ^{l,1,7,10,16} Apfel		gedünstetes Fischfilet ⁵ mit Dill- Gurkensoße ^{l,1,2,8,11,16} dazu mediterranes Gemüse ^{l,1,10,16} Kartoffeln ^b Apfel	
	810 kcal		525 kcal	
Samstag 8.10.22	Blumenkohl Möhreeneintopf mit Rindfleisch Safran und Langkornreis ^{c,l,1} Fruchtjoghurt ^{2,8}		Vegetarischer Gemüse- Eintopf mit versch. Gemüse in Tomatenbrühe und Nudeln ^{c,l,1,4,7,10,16} Fruchtjoghurt ^{2,8}	
	607 kcal		494 kcal	
Sonntag 9.10.22	Kalbs- Ragout in leichter Tomaten - Kräutersoße ^{1,16} dazu Schmorgemüse Zartweizen mit Kurkuma ^{1,16} Vanillepudding mit Sahne ^{l,2,8}		Kalbs- Ragout mit Champignons ^{l,1,2,8,16} Erbsen und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Sahne ^{l,2,8}	
	584 kcal		526 kcal	

(Änderungen vorbehalten!)

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Zusatzstoffe: (b) mit Antioxidationsmittel; (c) mit Geschmacksverstärker; (e) mit Süßungsmitteln; (l) mit Farbstoff

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; (12) Sesam und -erzeugnisse; (13) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg); (16) Weizen und Weizenerzeugnisse