

DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 08.01.2018 bis 14.01.2018

	Menü A	Menü B LVK / Diät	Abendbeilage
Montag 8.1.18	Kaiserschmarrn (Mehlspeise) 1,2,4,8,16 dazu warmes Pflaumenkompott Clementinen	Rindergulasch in Rahmsoße ^{l,7} dazu grüne Bohnen ^{l,7} und Petersilienkartoffeln Clementinen	* * * Salatgurke
	710 kcal	515 kcal	
Dienstag 9.1.18	gefülltes Seelachsfilet ^{1,2,5,8,11} dazu Senf- Dillsoße ^{l,1,7,11,16} Petersilienkartoffeln und Krautsalat ^b rote Grütze mit Vanillesoße ^{l,2,8}	Bratwurst ^{b,c} mit Erbsen-Karottengemüse in heller Soße ^{l,1,7,16} dazu Kartoffelpüree ^{b,2,8} und Senf ¹¹ rote Grütze mit Vanillesoße ^{l,2,8}	* * * * Tomate
	801 kcal	691 kcal	
Mittwoch 10.1.18	Kohlroulade ^{20,1,4,11,16} mit einer Speck- Kohlsoße ^{a,b} und Petersilienkartoffeln Quarkspeise ^{g,j,l,2,8}	leicht gegr.Hähnchenbrust dazu Kohlrabigemüse ^l und Petersilienkartoffeln Quarkspeise ^{g,j,l,2,8}	* * * * Apfel
	702 kcal	389 kcal	
Donnerstag 11.1.18	Kasseler Braten ^{a,b,l,7} mit Soße ^{1,2,8,16} dazu Ananaskraut ^{a,b,l} und Kartoffelpüree ^{b,l,2,7,8} Fruchtjoghurt ^{2,8}	Vegetarischer Gemüse- Eintopf mit versch. Gemüse in Tomatenbrühe und Nudeln ^{c,l,1,4,10,16} Fruchtjoghurt ^{2,8}	* * * * Berliner ^{g,l,1,2,4,8}
	784 kcal	360 kcal	189 kcal
Freitag 12.1.18	Fischfrikadellen ^{b,1,2,5,8,16} mit Remouladensoße ^{a,b,d,l,4,11} dazu warmer Speck- Kartoffelsalat ^{l,4,7,11} dazu Salatbeilage ^{2,4,8,11} Obst	Fleisch- Klöße ^{20,1,4,7} Champignonsoße ^{a,b,m,2,8,10,13} dazu Pariser Möhrchen ^{l,7} und Kartoffeln ^b Obst	* * * * Senfgurke ^{b,d,11}
	1241 kcal	529 kcal	12 kcal
Samstag 13.1.18	Steckrüben- Eintopf mit verschiedenem Gemüse Rauchfleisch u. Wursteinlage ^{a,b,l,q,10} Fruchtjoghurt ^{2,8}	Steckrüben- Eintopf mit verschiedenem Gemüse Rauchfleisch u. Wursteinlage ^{a,b,l,q,10} Fruchtjoghurt ^{2,8}	* * * * Tomate
	779 kcal	779 kcal	
Sonntag 14.1.18	Putenbrustbraten ^l mit Soße ^{1,2,8,16} dazu Kaisergemüse ^{l,7} und Petersilienkartoffeln Zitronenspeise ^{l,2,8}	Putenbrustbraten ^l mit Soße ^{1,2,8,16} dazu Kaisergemüse ^{l,7} und Petersilienkartoffeln Zitronenspeise ^{l,2,8}	* * * Kirschgitterkuchen Banane
	618 kcal	618 kcal	577 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; (20) mit Eiklar
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 Sulfide (>10mg/kg); (16) Weizen und Weizenerzeugnisse