

DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 07.08.2017 bis 13.08.2017

	Menü A	Menü B LVK / Diät
Montag 7.8.17	Schnippelbohneentopf versch. Gemüse Kartoffeln und Rauchfleischeinlage ^{a,b,l,10} Pfirsich	Rinder-Gurkenfleisch Rindfleisch in Gurken- Dillsoße ^{d,l,11} dazu Petersilienkartoffeln Pfirsich
	664 kcal	617 kcal
Dienstag 8.8.17	Fischfrikadellen ^{b,1,2,5,8,16} mit Remouladensoße ^{a,b,d,l,4,11} dazu warmer Speck- Kartoffelsalat ^{l,4,7,11} Mirabellen Kompotte	bunte Nudeln ¹ dazu Käse- Kräutersoße ^{l,1,7,16} dazu Parmesankäse ^{a,2,4,8} und Salatbeilage ^{2,4,8,11} Mirabellen Kompotte
	814 kcal	491 kcal
Mittwoch 9.8.17	Schaschlik-Pfanne mit Speck Zwiebeln und Paprika in einer pikanten Soße ^{a,b,l,11} und Langkornreis und Krautsalat ^b Buttermilchdessert ^{2,8}	Tomatensuppe mit Schnittlauch Hacklöße und Nudleinlage ^{1,4,7,10,16,20} * * Buttermilchdessert ^{2,8}
	609 kcal	670 kcal
Donnerstag 10.8.17	Kasseler-Rollbraten ^{a,b,2,8,10} mit Soße ^{1,2,8,16} Blumenkohl- Röschen ^{l,7} und Kartoffelpüree ^{b,l,2,7,8} Vanillepudding mit Sahne ^{l,2,8}	Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons ^{a,b,l,m,2,7,8,13} dazu Leipziger- Allerlei ^l und Langkornreis Vanillepudding mit Sahne ^{l,2,8}
	564 kcal	495 kcal
Freitag 11.8.17	Vegetarische Klopse ^{1,4,7,10,16} dazu fruchtige Tomatensoße Vollkornnudeln ^{l,1,7,16} und Salatbeilage ^{2,4,8,11} Banane	gebratenes Fischfilet ^{l,1,5,7,16} mit Dillsoße ^{l,1,2,8,16} dazu Kaisergemüse ^{l,7} und Petersilienkartoffeln Banane
	613 kcal	694 kcal
Samstag 12.8.17	Pichelsteiner Eintopf mit Kohl ,verschiedenem Gemüse Kartoffeln,Wurst und Rauchfleisch ^{a,b,l,7} Fruchtjoghurt	Schonkost-Hacksteak ^{20,1,4,11,16} und Senf ¹¹ dazu Nudelsalat ^{a,b,1,2,4,7,8} Fruchtjoghurt
	555 kcal	601 kcal
Sonntag 13.8.17	Schweinebraten ^{l,2,10} mit Soße ^{1,2,8,16} Sommergemüse-Mix ^{l,7} und Petersilienkartoffeln Schokopudding m. Sahne ^{1,2,8,16}	Schweinebraten ^{l,2,10} mit Soße ^{1,2,8,16} Sommergemüse-Mix ^{l,7} und Petersilienkartoffeln Schokopudding m. Sahne ^{1,2,8,16}
	597 kcal	597 kcal

(Änderungen vorbehalten!)

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Zusatzstoffe: (a) mit Konservierungsstoff; (b) mit Antioxidationsmittel; (d) mit Süßungsmittel; (e) mit Süßungsmitteln; (l) mit Farbstoff; (m) geschwefelt; (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; (20) Gerste und Gersteerzeugnisse