

DRK Krankenhaus Mölln - Ratzeburg

Speiseplan vom 14.08.2017 bis 20.08.2017

	Menü A	Menü B LVK / Diät
Montag 14.8.17	warmer Milchreis ^{l,2,8} dazu warme Kirschfruchtsoße und Zucker mit Zimt * Nektarine	Putenbraten ^{l,7} mit Orangen- Majoransoße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln Nektarine
	667 kcal	505 kcal
Dienstag 15.8.17	Linseneintopf süß sauer abgeschmeckt mit versch.Gemüse und Wursteinlage ^{a,b,q,13} * Mandarinen-Quarkspeisel ^{2,7,8}	gebratenes Fischfilet ^{l,1,5,7,16} mit Hummer - Dillsoße ^{c,l,1,2,3,7,8,10,16} und Petersilienkartoffeln dazu Salatbeilage ^{2,4,8,11} Mandarinen-Quarkspeisel ^{2,7,8}
	711 kcal	620 kcal
Mittwoch 16.8.17	paniertes Kräuterschnitzel ^{1,16} mit Tomatensoße ^{1,16} Bunte Nudeln ¹ und Gurken- Tomatensalat Fruchtjoghurt ^{2,8}	gekochte Eier ⁴ dazu Blattspinat in Rahm ^{l,1,2,8,16} und Kartoffeln ^b Fruchtjoghurt ^{2,8}
	893 kcal	624 kcal
Donnerstag 17.8.17	Hacksteak - Kroatia gefülltes Hacksteak ^{1,2,4,8,16} dazu Tzaziki ^{c,2,8} und Tomatenreis und Krautsalat ^b Apfel	Rindergulasch in Meerrettichs ^{b,l,m,13} dazu grüne Bohnen ^{l,7} und Petersilienkartoffeln * Apfel
	786 kcal	517 kcal
Freitag 18.8.17	Fischfilet mit Kräuterkruste ^{l,1,2,5,8,10} dazu Senf- Dillsoße ^{l,1,7,11,16} und Petersilienkartoffeln dazu Salatbeilage ^{2,4,8,11} Birnenkompott	Geflügel - Bratwurst ^{q,2,8,10} mit Erbsen-Möhrengemüse in heller Soße ^{l,1,2,7,8,16} dazu Kartoffelpüree ^{b,2,8} und Senf ¹¹ Birnenkompott
	579 kcal	686 kcal
Samstag 19.8.17	kleine Frikadellen ^{20,1,4,16} dazu Kartoffelsalata ^{d,l,1,4,7,11,16} und Senf ¹¹ * Fruchtjoghurt ^{2,8}	Rindersuppentopf mit verschiedenen Gemüse Kartoffelwürfel ^{a,l,7} * Fruchtjoghurt ^{2,8}
	873 kcal	576 kcal
Sonntag 20.8.17	Rückensteak vom Schwein mit Soße holländische Art ^{l,2,4,8} dazu Romanesko-Röschen ^l und Petersilienkartoffeln Zitronenspeisel ^{l,2,8}	Rückensteak vom Schwein mit Soße holländische Art ^{l,2,4,8} dazu Romanesko-Röschen ^l und Petersilienkartoffeln Zitronenspeisel ^{l,2,8}
	676 kcal	676 kcal

(Änderungen vorbehalten!)

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Zusatzstoffe: (a) mit Konservierungsstoff; (b) mit Antioxidationsmittel; (c) mit Geschmacksverstärker; (d) mit Süßungsmittel; (l) mit Farbstoff; (m) geschwefelt; (q) mit Phosphat; (20) mit Eiklar
Allergene: (1) Glutenhaltige Getreide -und erzeugnisse; (2) Laktose; (3) Krebstiere und -erzeugnisse; (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