























# SPEISEPLAN

Alten- und Pflegeheim Radeberg

2/10/25 bis 2/16/25



Woche 1	Landhausküche	MenüVital	Vesper	Abendbeilage
<b>Montag</b> 10/02/25	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Rindfleisch und Kartoffelstückchen, eine Scheibe Vollkorntoast 	<b>Pikante Pilzpfanne</b> in Rahm mit Rösti-Taler, dazu ein bunter Salat 	<b>Gebäck</b>	<b>Limburger</b> <b>Paprikalyoner</b> <b>Bierschinken</b> <b>Zwiebelmettwurst</b> <b>Abendsalat</b>
	Waldbeerenjoghurt	Waldbeerenjoghurt		
<b>Dienstag</b> 11/02/25	<b>Hausgemachtes Beefsteak</b> mit Grünkohl und Süßkartoffelpüree 	<b>Schupfnudeln</b> in Tomaten-Gemüsesoße, dazu geriebener Parmesan 	<b>Rührkuchen</b>	<b>Schmelzkäse</b> <b>Fleischrotwurst</b> <b>Champignonlyoner</b> <b>Leberwurst</b> <b>Abendsalat</b>
	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail		
<b>Mittwoch</b> 12/02/25	<b>Gebackener Blumenkohl</b> mit Soße, holländische Art und Petersilienkartoffeln 	<b>Geflügelbratwurst</b> mit Rahmgemüse und Petersilienkartoffeln 	<b>Kuchen</b> <b>eigene</b> <b>Herstellung</b>	<b>Schnittkäse</b> <b>Leberkäse</b> <b>Pizzafleischkäse</b> <b>Braunschweiger</b> <b>Abendsalat</b>
<b>Donnerstag</b> 13/02/25	<b>Krautnudeln</b> mit Jagdwurstwürfeln, dazu Tomatensoße und Reibekäse 	<b>Milchgrieß</b> mit zerlassener Butter, Zucker und Zimt 	<b>Gebäck</b>	<b>Friskäse</b> <b>Salami, Lyoner</b> <b>Kasslerleberwurst</b> <b>Abendsalat</b>
	Erdbeerkompott	Erdbeerkompott		
<b>Freitag</b> 14/02/25	<b>Kaiserschmarrn</b> mit Vanillesoße oder Puderzucker 	<b>Matjesfilet Hausfrauen Art</b> mit Kartoffeln, dazu Rote Beete 	<b>Rührkuchen</b>	<b>Tilsiter</b> <b>Kräuterbierschinken</b> <b>Fleischkäse</b> <b>Zwiebelmettwurst</b> <b>Abendsalat</b>
	Frisches Obst	Frisches Obst		
<b>Samstag</b> 15/02/25	<b>Gebackener Leberkäse</b> mit geschmolzenen Zwiebeln und Kartoffelpüree 	<b>Kartoffeleintopf</b> mit Sellerie, Karotten und Kräutern, eine Scheibe Vollkornbrot 	<b>Gebäck</b>	<b>Camembert</b> <b>Kochsalami</b> <b>Paprikalyoner</b> <b>Leberwurst</b> <b>Abendsalat</b>
	Windbeutel Dessert	Windbeutel Dessert		
<b>Sonntag</b> 16/02/25	<b>Zarte Schweineroulade</b> mit Bratensoße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 	<b>Zarte Schweineroulade</b> mit Bratensoße, dazu Brokkoligemüse und Kartoffelklöße 	<b>Kuchen</b>	<b>Butterkäse</b> <b>Kochschinken</b> <b>Römerbraten</b> <b>Teewurst</b> <b>Abendsalat</b>
	Fruchtkompott	Fruchtkompott		
<b>IHR KÜCHENTEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!</b>		 Vegetarisch  Schweinefleisch  Rind  Geflügel  Fisch		<b>Klimaleicht-Gericht</b> - ein pflanzenbasiertes Gericht, mit klimaverträglichen Zutaten
Für Fragen und Anregungen steht Ihnen gerne Herr Riedel, Betriebsküchenleiter, unter der Telefonnummer 035284019991 zur Verfügung. Änderungen vorbehalten. Zusatzstoffe und Hauptallergene* entnehmen Sie dem Aushang.				