



# SPEISEPLAN

## Alten- und Pflegeheim Radeberg

2/10/25 bis 2/16/25



**DORFNER**  
CATERING

Woche 1	Landhausküche	MenüVital	Vesper	Abendbeilage
<b>Montag</b> 10/02/25	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Rindfleisch und Kartoffelstückchen, eine Scheibe Vollkorntoast Waldbeerenjoghurt	<b>Pikante Pilzpfanne</b> in Rahm mit Rösti-Taler, dazu ein bunter Salat 444 kcal b	a1,b a1,b,c,i 789 kcal b	Limburger Paprikalyoner Bierschinken Zwiebelmettwurst Abendsalat
<b>Dienstag</b> 11/02/25	<b>Hausgemachtes Beefsteak</b> mit Grünkohl und Süßkartoffelpüree Fruchtcocktail	<b>Schupfnudeln</b> in Tomaten-Gemüsesoße, dazu geriebener Parmesan 590 kcal 1	a1 a1,b b 1	Schmelzkäse Fleischrotwurst Champignonlyoner Leberwurst Abendsalat
<b>Mittwoch</b> 12/02/25	<b>Gebackener Blumenkohl</b> mit Soße, holländische Art und Petersilienkartoffeln Joghurtspeise mit Obst	<b>Geflügelbratwurst</b> mit Rahmgemüse und Petersilienkartoffeln 770 kcal b	2,3,a1 a1,c 730 kcal b	Schnittkäse Leberkäse Pizzafleischkäse Braunschweiger Abendsalat
<b>Donnerstag</b> 13/02/25	<b>Krautnudeln</b> mit Jagdwurstwürfeln, dazu Tomatensoße und Reibekäse Erdbeerkompott	<b>Milchgrüß</b> mit zerlassener Butter, Zucker und Zimt 475 kcal Erdbeerkompott	a1,b b 475 kcal	Frischkäse Salami, Lyoner Kasslerleberwurst Abendsalat
<b>Freitag</b> 14/02/25	<b>Kaiserschmarrn</b> mit Vanillesoße oder Puderzucker Frisches Obst	<b>Matjesfilet Hausfrauen Art</b> mit Kartoffeln, dazu Rote Beete 723 kcal Frisches Obst	b,d 9 723 kcal	Tilsiter Kräuterbierschinken Fleischkäse Zwiebelmettwurst Abendsalat
<b>Samstag</b> 15/02/25	<b>Gebackener Leberkäse</b> mit geschmolzenen Zwiebeln und Kartoffelpüree Windbeutel Dessert	<b>Kartoffeleintopf</b> mit Sellerie, Karotten und Kräutern, eine Scheibe Vollkornbrot 644 kcal Windbeutel Dessert	k 3 644 kcal a1,b,c,h	Camembert Kochsalami Paprikalyoner Leberwurst Abendsalat
<b>Sonntag</b> 16/02/25	<b>Zarte Schweineroulade</b> mit Bratensoße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße Fruchtkompott	<b>Zarte Schweineroulade</b> mit Bratensoße, dazu Brokkoligemüse und Kartoffelklöße 704 kcal Fruchtkompott	m a1,b a1,b,c,h	Butterkäse Kochschinken Römerbraten Teewurst Abendsalat

**IHR KÜCHENTEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!**

Vegetarisch Schweinefleisch Rind Geflügel Fisch

Klimaleicht-Gericht - 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.