



SPEISEPLAN

Alten- und Pflegeheim Radeberg

6/16/25 bis 6/22/25



Woche 3	Landhausküche	MenüVital	Vesper	Abendbeilage
Montag 16/06/25	Gyrospfanne mit Tzaziki, dazu Kartoffelecken 	Gemüse- Kartoffelgratin mit buntem Gemüse dazu Kräutersoße 	Gebäck	Limburger Paprikalyoner, Bierschinken Zwiebelmettwurst Abendsalat
	Mandarinen- Pfirsichkompott	Mandarinen- Pfirsichkompott		Schmelzkäse
Dienstag 17/06/25	Chinesische Nudelpfanne mit Gemüsestreifen und Hühnchenfleisch 	Kartoffeltaschen mit Frischkäse auf Gemüseragout 	Rührkuchen	Fleischrotwurst Champignonlyoner Leberwurst Abendsalat
	Vanillequark	Vanillequark		Schnittkäse
Mittwoch 18/06/25	Quark-Rosinen-Plinsen mit Apfelmus 	Putenhackbraten mit Broccoligemüse und Kartoffel-Selleriepüree 	Kuchen eigene Herstellung	Leberkäse Pizzafleischkäse Braunschweiger Abendsalat
	Fruchtjoghurt	Fruchtjoghurt		Friskäse
Donnerstag 19/06/25	Thüringer Rostbrätl vom Schwein mit Kartoffelsalat "bayrischer Art" 	Germknödel mit Pflaumenmus und Vanillesoße 	Gebäck	Salami, Lyoner Kasslerleberwurst Abendsalat
	Fruchtkaltschale	Fruchtkaltschale		Tilsiter
Freitag 20/06/25	Fischfrikadelle mit Joghurt-Dill-Soße Kartoffeln und Feldsalat 	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Reis 	Rührkuchen	Kräuterbierschinken, Fleischkäse Zwiebelmettwurst Abendsalat
	Frisches Obst	Frisches Obst		Camembert
Samstag 21/06/25	Ungarischer Kesselgulasch mit Gemüse und Kartoffelstückchen 	Kartoffeleintopf mit Sellerie, Karotten und Kräutern eine Scheibe Vollkornbrot 	Gebäck	Kochsalami, Paprikalyoner Leberwurst Abendsalat
	Rhabarber mit Vanillesoße	Rhabarber mit Vanillesoße		Butterkäse
Sonntag 22/06/25	Gekochtes Rindfleisch (Tafelspitz) mit Meerrettichsoße, dazu Sauerkraut und Bouillonkartoffeln 	Gekochtes Rindfleisch (Tafelspitz) mit Meerrettichsoße, dazu Gemüse und Bouillonkartoffeln 	Kuchen	Kochschinken, Römerbraten Teewurst Abendsalat
	Eis	Eis		

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.