



# SPEISEPLAN

## Alten- und Pflegeheim Radeberg

### 1/26/26 bis 2/1/26



Woche 3	Landhausküche	MenüVital	Vesper	Abendbeilage
<b>Montag</b> 26/01/26	<b>Feuerfleisch Sächsische Art</b> mit Paprika und Zwiebel, dazu Bratkartoffeln  Mandarinen- Pfirsichkompott	<b>Gemüse- Kartoffelgratin</b> mit Rosenkohl und Karotten, dazu Kräutersoße  Mandarinen- Pfirsichkompott	 Gebäck	Limburger Paprikalyoner, Bierschinken Zwiebelmettwurst Abendsalat
<b>Dienstag</b> 27/01/26	<b>Quark-Rosinen-Plinsen</b> mit Apfelmus  Fruchtjoghurt	<b>Putenhackbraten</b> mit Broccoligemüse und Kartoffel-Selleriepüree  Fruchtjoghurt	 Rührkuchen	Schmelzkäse Fleischrotwurst Champignonlyoner Leberwurst Abendsalat
<b>Mittwoch</b> 28/01/26	<b>Spaghetti Carbonara</b> Nudeln mit Schinken- Sahne-Soße  Vanillequark	<b>Kartoffeltaschen mit Frischkäse</b> auf Gemüseragout  Vanillequark	 Kuchen eigene Herstellung	Schnittkäse Leberkäse Pizzafleischkäse Braunschweiger Abendsalat
<b>Donnerstag</b> 29/01/26	<b>Thüringer Rostbrätl vom Schwein</b> mit Zwiebelsoße und Salzkartoffeln  Fruchtkompott	<b>Germknödel mit Pflaumenmus</b> und Vanillesoße  Fruchtkompott	 Gebäck	Frischkäse Salami, Lyoner Kasslerleberwurst Abendsalat
<b>Freitag</b> 30/01/26	<b>Fischfrikadelle</b> mit Joghurt-Dill-Soße Kartoffeln und Feldsalat  Frisches Obst	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Möhren und Erbsen, dazu Reis  Frisches Obst	 Rührkuchen	Tilsiter Kräuterbierschinken, Fleischkäse Zwiebelmettwurst Abendsalat
<b>Samstag</b> 31/01/26	<b>Ungarischer Kesselgulasch</b> mit Gemüse und Kartoffelstückchen  Birne mit Vanillesoße	<b>Kartoffeleintopf</b> mit Sellerie, Karotten und Kräutern eine Scheibe Vollkornbrot  Birne mit Vanillesoße	 Gebäck	Camembert Kochsalami, Paprikalyoner Leberwurst Abendsalat
<b>Sonntag</b> 01/02/26	<b>Gekochtes Rindfleisch (Tafelspitz)</b> mit Meerrettichsoße, dazu Sauerkraut und Bouillonkartoffeln  Eis	<b>Gekochtes Rindfleisch (Tafelspitz)</b> mit Meerrettichsoße, dazu Gemüse und Bouillonkartoffeln  Eis	 Kuchen	Butterkäse Kochschinken, Römerbraten Teewurst Abendsalat

IHR KÜCHENTEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!



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.