



Woche 6	Landhausküche		Menü Vital	Vesper	Abendbeilage
Montag 16/02/26	Bunte Süßkartoffel-Gemüse-Pfanne mit feiner Käsesoße		a1,b,c Gräupcheneintopf mit Kassler, Kohlrabi- und Kartoffelstückchen	a3,k 2,5 Gebäck	Limburger Paprikalyoner Bierschinken Zwiebelmettwurst Abendsalat
	Himbeerquarkspeise	b	505 kcal Himbeerquarkspeise	399 kcal b	Schnitzkäse
Dienstag 17/02/26	Geschnetzeltes Züricher Art mit Champignons, dazu Salzkartoffeln		a1 Sahnequark dazu Butter, Leberwurst und Salzkartoffeln	b 2,5 Pfannkuchen	Schmelzkäse Fleischrotwurst Champignononlyoner Leberwurst Abendsalat
	Obstsalat	b	428 kcal Obstsalat	550 kcal	
Mittwoch 18/02/26	Gefüllte Wirsingroulade mit Bratensoße und Salzkartoffeln		a1,b,c Nudleintopf mit Geflügelfleisch und Gemüse	a1,c,k Kuchen eigene Herstellung	Leberkäse Pizzafleischkäse Braunschweiger Abendsalat
	Pfirsich-Maracuja-Joghurt	b	620 kcal Pfirsich-Maracuja-Joghurt	488 kcal b	Frischkäse
Donnerstag 19/02/26	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Lauchsoße		a1 Sächsische Quarkkeulchen mit Zimt-Apfelmus	a1,b,c Gebäck	Salami Lyoner Kasslerleberwurst Abendsalat
	Frisches Obst	a1,c	458 kcal Frisches Obst	568 kcal	Tilsiter
Freitag 20/02/26	Backfisch (vom Seelachs) mit Kartoffelsalat, dazu eine Zitronenecke		a1,m Rührei mit Blattspinat und Salzkartoffeln	a1,m 2,5 a1,b Rührkuchen	Kräuterbierschinken Fleischkäse Zwiebelmettwurst Abendsalat
	Pflaumenkompott	a1,b	690 kcal Pflaumenkompott	616 kcal	Camembert Kochsalami Paprikalyoner Leberwurst Abendsalat
Samstag 21/02/26	Dürrröhrsdorfer Wellfleisch mit Sauerkraut dazu Kartoffeln		2,5,k Süße Schupfnudeln mit Himbeerpüree und Mohn	a1,b,c Gebäck	Butterkäse Kochschinken Römerbraten Teewurst Abendsalat
	Joghurtdessert	a1	621 kcal Joghurtdessert	a1 572 kcal b	
Sonntag 22/02/26	Radeberger Biergulasch mit Bayrisch Kraut und Semmelknödel		m Radeberger Biergulasch mit gelben Karottengemüse und Semmelknödel	a1,b,c b Kuchen	
	Birnenkompott	a1,b,c	729 kcal Birnenkompott	698 kcal	
IHR KÜCHENTEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT! Vegetarisch Schweinefleisch Rind Geflügel Fisch Wild Klimaleicht - ein pflanzenbasiertes Gericht, mit klimaverträglichen Zutaten Intertek					
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.					