

**Guten  
Appetit!**

# SPEISEPLAN

**Alten- und Pflegeheim Radeberg  
2/23/26 bis 3/1/26**



Woche 7	Landhausküche	MenüVital	Vesper	Abendbeilage
<b>Montag</b> 23/02/26	<b>Wurstgulasch vom Schwein</b> mit Gabelspaghetti, dazu Reibekäse  Puddingspeise	<b>Gekochte Hühnereier</b> in einer feinen Senfsoße mit Salzkartoffeln, dazu Rote Beetesalat Puddingspeise	<b>Gebäck</b>	<b>Limburger</b> Paprikalyoner Bierschinken Zwiebelmettwurst Abendsalat
<b>Dienstag</b> 24/02/26	<b>Deftiges Eisbein (ausgelöst)</b> mit Majoransoße, dazu Salzkartoffeln und Apfel-Weißkohlsalat Apfelmus	<b>Zucchini-Tomatenragout</b> auf breiten Bandnudeln  Apfelmus	<b>Rührkuchen</b>	<b>Schmelzkäse</b> Fleischrotwurst Champignonlyoner Leberwurst Abendsalat
<b>Mittwoch</b> 25/02/26	<b>Hackbraten</b> dazu Bratensoße, mit Brokkoligemüse und Kartoffelpüree Frisches Obst	<b>Dinkeltaler</b> mit geschmortem Gemüse, aus gelben Möhren, Sellerie und Brokkoli, dazu Kräuterquark Frisches Obst	<b>Kuchen eigene Herstellung</b>	<b>Schnittkäse</b> Leberkäse Pizzafleischkäse Braunschweiger Abendsalat
<b>Donnerstag</b> 26/02/26	<b>Sülze, hausmacher Art</b> mit Remoulade und Bratkartoffeln  Fruchtjoghurt	<b>Möhreneintopf</b> mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln, dazu 1 Scheibe Mischbrot  Fruchtjoghurt	<b>Gebäck</b>	<b>Friskkäse</b> Salami Kasslerleberwurst Lyoner Abendsalat
<b>Freitag</b> 27/02/26	<b>Bratheringsfilet im Sud</b> mit Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat  Pfirsichkompott	<b>Gemüse-Knusper-Dino</b> auf Ratatouillegemüse (Paprika-Tomaten-Gemüse) mit Kartoffelpüree Pfirsichkompott	<b>Rührkuchen</b>	<b>Tilsiter</b> Kräuterbierschinken Fleischkäse Zwiebelmettwurst Abendsalat
<b>Samstag</b> 28/02/26	<b>Kartoffelsuppe mit Majoran</b> mit Sellerie, Karotten eine Scheibe Vollkornbrot, dazu ein Wiener Würstchen Rote Grütze mit Sahnehaube	<b>Hefeklöße</b> mit Heidelbeeren  Rote Grütze mit Sahnehaube	<b>Gebäck</b>	<b>Camembert</b> Kochsalami Paprikalyoner Leberwurst Abendsalat
<b>Sonntag</b> 01/03/26	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit Soße, Rotkohl dazu Salzkartoffeln  Mandarinenkompott	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit Soße, Blumenkohl, dazu Salzkartoffeln  Mandarinenkompott	<b>Kuchen</b>	<b>Butterkäse</b> Kochschinken Römerbraten Teewurst Abendsalat

**IHR KÜCHENTEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!**

Vegetarisch 
 Schweinefleisch 
 Rind 
 Geflügel 
 Fisch 
 Wild



**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.