















**Guten
Appetit!**

SPEISEPLAN

Alten- und Pflegeheim Radeberg

5/4/26 bis 5/10/26



Woche 1	Landhausküche	MenüVital	Vesper	Abendbeilage
Montag 04/05/26	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelstückchen, eine Scheibe Vollkorntoast 	Pikante Pilzpfanne in Rahm mit Rösti-Taler, dazu ein bunter Salat 	Gebäck	Limburger Paprikalyoner Bierschinken Zwiebelmettwurst Abendsalat
	Waldbeerenjoghurt	Waldbeerenjoghurt		
Dienstag 05/05/26	Hausgemachtes Beefsteak mit Bratensoße, Gurken-Bohnensalat und Kartoffelpüree 	Schupfnudeln in Tomaten-Gemüesoße, dazu geriebener Parmesan 	Rührkuchen	Schmelzkäse Fleischrotwurst Champignonlyoner Leberwurst Abendsalat
	Fruchtkaltschale	Fruchtkaltschale		
Mittwoch 06/05/26	Gebackener Blumenkohl mit Soße, holländische Art und Salzkartoffeln 	Geflügelbratwurst mit Rahmgemüse und Salzkartoffeln 	Kuchen eigene Herstellung	Schnittkäse Leberkäse Pizzafleischkäse Braunschweiger Abendsalat
	Joghurtspeise mit Obst	Joghurtspeise mit Obst		
Donnerstag 07/05/26	Krautnudeln mit Jagdwurstwürfeln, dazu Tomatensoße und Reibekäse 	Milchgrieß mit zerlassener Butter, Zucker und Zimt 	Gebäck	Friskkäse Salami Lyoner Kasslerleberwurst Abendsalat
	Erdbeerkompott	Erdbeerkompott		
Freitag 08/05/26	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße oder Puderzucker 	Matjesfilet Hausfrauen Art mit Kartoffeln, dazu Rote Beete 	Rührkuchen	Tilsiter Kräuterbierschinken Fleischkäse Zwiebelmettwurst Abendsalat
	Frisches Obst	Frisches Obst		
Samstag 09/05/26	Gebackener Leberkäse mit geschmolzenen Zwiebeln und Kartoffelpüree 	Kartoffeleintopf mit Sellerie, Karotten und Kräutern, eine Scheibe Vollkornbrot 	Gebäck	Camembert Kochsalami Paprikalyoner Leberwurst Abendsalat
	Schokopudding	Schokopudding		
Sonntag 10/05/26	Zarte Schweineroulade mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 	Zarte Schweineroulade mit Bratensoße, dazu Brokkoligemüse und Kartoffelklöße 	Kuchen	Butterkäse Kochschinken Römerbraten Teewurst Abendsalat
	Windbeutel Dessert	Windbeutel Dessert		

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.