

**Guten
Appetit!**

SPEISEPLAN

Alten- und Pflegeheim Radeberg

5/11/26 bis 5/17/26



Woche 2	Landhausküche	MenüVital	Vesper	Abendbeilage
Montag 11/05/26	Würziger Erbseneintopf mit Kartoffelstückchen und Wiener, eine Scheibe Vollkornbrot Zitronenpudding	Paprika-Hähnchenbrust mit gelben Karotten, auf Kartoffel-Buchweizen-Polenta Zitronenpudding	Gebäck	Limburger Paprikalyoner Bierschinken Zwiebelmettwurst Abendsalat
Dienstag 12/05/26	Gebratene Leber vom Schwein mit Zwiebelsoße und Kartoffelpüree Apfelmus	Schleifchennudeln mit einer fruchtigen Tomaten- Gemüsesoße, dazu Reibekäse Apfelmus	Rührkuchen	Schmelzkäse Fleischrotwurst Champignonlyoner Leberwurst Abendsalat
Mittwoch 13/05/26	Deftige Kohlroulade mit Hackfleischfüllung und Krautsoße dazu Kartoffeln Frisches Obst	Lauch-Kartoffeltaler mit Möhren- Kräuterquark Frisches Obst	Kuchen eigene Herstellung	Schnittkäse Leberkäse Pizzafleischkäse Braunschweiger Abendsalat
Donnerstag 14/05/26 <i>Feiertag</i>	Knuspriges Schweineschnitzel mit Bratensoße, dazu Spargel und Salzkartoffeln Eis	Knuspriges Schweineschnitzel mit Bratensoße, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln Eis	Gebäck	Friskäse Salami, Lyoner Kasslerleberwurst Abendsalat
Freitag 15/05/26	Gebratene Regenbogenforelle ohne Mittelgräte, mit Zitronenbutter, dazu Salzkartoffeln und ein kleiner Salat Kirschkompott	Sahniger Milchreis mit zerlassener Butter, Zucker und Zimt Kirschkompott	Rührkuchen	Tilsiter Kräuterbierschinken Fleischkäse Zwiebelmettwurst Abendsalat
Samstag 16/05/26	Waldpilzpfanne mit Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat Rote Grütze mit Sahnehaube	Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Rindfleischwürfeln und Kartoffelstückchen, eine Scheibe Vollkornbrot Rote Grütze mit Sahnehaube	Gebäck	Camembert Kochsalami, Paprikalyoner Leberwurst Abendsalat
Sonntag 17/05/26	Kasslerbraten mit Bratensoße, dazu Butterbohnen und Salzkartoffeln Fruchtkompott	Kasslerbraten mit Bratensoße, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln Fruchtkompott	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.