



SPEISEPLAN

Alten- und Pflegeheim Radeberg

5/18/26 bis 5/24/26



Woche 3	Landhausküche	MenüVital	Vesper	Abendbeilage
Montag 18/05/26	Gyrospfanne mit Tzaziki, dazu Kartoffelecken 	Kartoffeltaschen mit Frischkäse auf Gemüseragout 	Gebäck	Limburger Paprikalyoner, Bierschinken Zwiebelmettwurst Abendsalat
	Mandarinen- Pfirsichkompott	Mandarinen- Pfirsichkompott		Schmelzkäse Fleischrotwurst Champignonlyoner Leberwurst Abendsalat
Dienstag 19/05/26	Quark-Rosinen-Plinsen mit Apfelmus 	Putenhackbraten mit Soße und Brokkoligemüse und Kartoffel-Selleriepüree 	Rührkuchen	
	Fruchtjoghurt	Fruchtjoghurt		Schnittkäse Leberkäse Pizzafleischkäse Braunschweiger Abendsalat
Mittwoch 20/05/26	Chinesische Nudelpfanne mit Gemüstreifen und Hähnchenfleisch 	Gemüse- Kartoffelgratin mit buntem Gemüse, dazu Kräutersoße 	Kuchen eigene Herstellung	
	Vanillequark	Vanillequark		Abendsalat Frischkäse Salami Kasslerleberwurst Lyoner Abendsalat
Donnerstag 21/05/26	Thüringer Rostbrätl vom Schwein mit geschmolzenen Zwiebeln und Kartoffelsalat "bayrischer Art" 	Germknödel mit Pflaumenmus und Vanillesoße 	Gebäck	
	Fruchtkaltschale	Fruchtkaltschale		Tilsiter Kräuterbierschinken, Fleischkäse Zwiebelmettwurst Abendsalat
Freitag 22/05/26	Fischfrikadelle mit Joghurt-Dill-Soße Kartoffeln und Feldsalat 	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Reis 	Rührkuchen	
	Frisches Obst	Frisches Obst		Camembert Kochsalami, Paprikalyoner Leberwurst Abendsalat
Samstag 23/05/26	Ungarischer Kesselgulasch mit Gemüse und Kartoffelstückchen 	Kartoffeleintopf mit Sellerie, Karotten und Kräutern, dazu eine Scheibe Vollkornbrot 	Gebäck	
	Birne mit Vanillesoße	Birne mit Vanillesoße		Butterkäse Kochschinken, Römerbraten Teewurst Abendsalat
Sonntag 24/05/26 Pfingsten	Sächsischer Sauerbraten mit Bratensoße dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 	Sächsischer Sauerbraten mit Bratensoße dazu Kaisergemüse und Kartoffelklöße 	Kuchen	
	Eis	Eis		

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.