



SPEISEPLAN

Alten- und Pflegeheim Radeberg

5/25/26 bis 5/31/26



Woche 4	Landhausküche	MenüVital	Vesper	Abendbeilage
Montag 25/05/26 <i>Pfingsten</i>	Pökelbraten mit Bratensoße, Buttergemüse und Salzkartoffeln Obstsalat	Pökelbraten mit Bratensoße, Brokkoli und Salzkartoffeln Obstsalat	Gebäck	Limburger Paprikalyoner Bierschinken Zwiebelmettwurst Abendsalat
Dienstag 26/05/26	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Kartoffeln, dazu Rote Beetesalat Schokoladenpudding	Kirschmichel-Kirschaufwurf mit Vanillesoße Schokoladenpudding	Rührkuchen	Schmelzkäse Fleischrotwurst Champignonlyoner Leberwurst Abendsalat
Mittwoch 27/05/26	Knuspriges Schweineschnitzel mit Bratensoße, Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln Fruchtmus	Apfelmilchreis mit zerlassener Butter, dazu Zucker und Zimt Fruchtmus	Kuchen eigene Herstellung	Schnittkäse Leberkäse Pizzafleischkäse Braunschweiger Abendsalat
Donnerstag 28/05/26	Sahniger Kräuterquark mit Butter oder Leinöl und Salzkartoffeln, dazu Gewürzgurke Frisches Obst	Kokoshähnchen in leichter Currysoße mit Asiagemüse, dazu Reis Frisches Obst	Gebäck	Friskäse Salami Lyoner Kasslerleberwurst Abendsalat
Freitag 29/05/26	Schlemmerfilet Bordelaise mit zerlassener Butter, Kartoffeln und Feldsalat Kirsch-Bananen-Joghurt	Eieromelett mit hausgemachten Bratkartoffeln dazu Feldsalat und ein Rotkrautsalat Kirsch-Bananen-Joghurt	Rührkuchen	Tilsiter Kräuterbierschinken Fleischkäse Zwiebelmettwurst Abendsalat
Samstag 30/05/26	Dresdner Weißkohleintopf mit Bauchspeck und Kartoffeln, dazu eine Scheibe Vollkornbrot Fruchtquarkspeise	Schupfnudelpfanne mit Wokgemüse in sahniger Pestosoße, dazu Emmentaler Reibekäse Fruchtquarkspeise	Gebäck	Camembert Kochsalami Paprikalyoner Leberwurst Abendsalat
Sonntag 31/05/26	Gegrilltes Schweinerippchen mit Bratensoße, dazu Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln Ananaskompott	Gegrilltes Schweinerippchen mit Bratensoße, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln Ananaskompott	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.