



# SPEISEPLAN

## Alten- und Pflegeheim Radeberg

### 6/22/26 bis 6/28/26



Woche 8	Landhausküche	MenüVital	Vesper	Abendbeilage
<b>Montag</b> 22/06/26	<b>Hausgemachte Soljanka</b> dazu 1 Scheibe Mischbrot	<b>Blumenkohl-Käse-Schnitzel</b> auf Schnittlauchsoße mit Erbsen-Kartoffelpüree	Gebäck	Limburger Paprikalyoner Bierschinken Zwiebelmettwurst Abendsalat
	Milchreisdessert mit Fruchtsoße	Milchreisdessert mit Fruchtsoße		Abendsalat
<b>Dienstag</b> 23/06/26	<b>Grütwurst Hausmacher Art</b> mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	<b>Sächsische Kartoffelpuffer</b> aus der Pfanne mit Apfelmus, davor eine Eierflockensuppe	Rührkuchen	Schmelzkäse Fleischrotwurst Champignonlyoner Leberwurst Abendsalat
	Frisches Obst	Frisches Obst		Abendsalat
<b>Mittwoch</b> 24/06/26	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> in einer Bratensoße mit Petersilienkartoffeln	<b>Rahmspinat</b> mit Eieromelett und Salzkartoffeln	Kuchen eigene Herstellung	Schnittkäse Leberkäse Pizzafleischkäse Braunschweiger Abendsalat
	Griechischer Joghurt mit Honig	Griechischer Joghurt mit Honig		Abendsalat
<b>Donnerstag</b> 25/06/26	<b>Jägerschnitzel</b> mit Tomatensoße, dazu Makkaroni	<b>Buchteln</b> mit Vanillesoße	Gebäck	Friskäse Salami Kasslerleberwurst Lyoner Abendsalat
	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail		Abendsalat
<b>Freitag</b> 26/06/26	<b>Paniertes Seelachsfiletfilet</b> mit Kräuterbutter und Zitrone dazu Kartoffelpüree und ein Rotkrautsalat Schokoladendessert	<b>Wachsbohneintopf</b> mit Geflügelfleisch und Kartoffelwürfeln dazu 1 Scheibe Vollkornbrot	Rührkuchen	Tilsiter Kräuterbierschinken Fleischkäse Zwiebelmettwurst Abendsalat
	Schokoladendessert	Schokoladendessert		Abendsalat
<b>Samstag</b> 27/06/26	<b>Radeberger Fleckeeintopf</b> mit Kartoffelstückchen, und Gurkenwürfel	<b>Tomatenreis</b> mit buntem Gemüse	Gebäck	Camembert Kochsalami Paprikalyoner Leberwurst Abendsalat
	Erdbeercreme mit Kokosraspel	Erdbeercreme mit Kokosraspel		Abendsalat
<b>Sonntag</b> 28/06/26	<b>Zarter Rindergulasch</b> mit Speckbohnen und Kartoffelklößen	<b>Zarter Rindergulasch</b> mit Fingermöhrrchen und Kartoffelklößen	Kuchen	Butterkäse Kochschinken Römerbraten Teewurst Abendsalat
	Eis	Eis		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.