

# SPEISEPLAN | 40. KW | 29.09.2025 – 05.10.2025



WIR FREUEN UNS AUF IHRE ESSENSBESTELLUNG unter [www.bestellung-zentralkueche.de](http://www.bestellung-zentralkueche.de)

Bestellungen und Abbestellungen werden bis 8:00 Uhr für den jeweiligen Liefertag entgegengenommen (für Samstag/Sonntag bis Freitag 14:00 Uhr). Privatkunden zahlen von Montag bis Freitag für alle Gerichte 5,90 EUR (MAXI-Gericht 6,70 EUR), am Wochenende/Feiertag 7,50 EUR. **Preise für Firmenkunden** (Gericht ROT, GELB, GRÜN, MAXI, SILBER, BLAU) **werden individuell vereinbart**. Es gelten unsere AGB.

	ROT	GELB	GRÜN	MAXI	SILBER	BLAU	WOCHENMENÜ*
<b>Montag</b> 29.09.2025	<b>Zartes Schweineschnitzel</b> auf Schwarzwurzelgemüse, mit Bratkartoffeln <small>A<sup>1</sup>, C, I, J, K, S</small>	<b>Spaghetti Bolognese</b> <small>3</small> <small>A<sup>1</sup>, I, S</small>	<b>Sächsische Kartoffelsuppe</b> mit Wurstwürfel <small>1, 4, 6</small> <small>A<sup>1</sup>, I, J, K, S</small>	<b>Sächsische Kartoffelsuppe</b> mit Wurstwürfel <small>1, 4, 6</small> <small>A<sup>1</sup>, I, J, K, S</small>	<b>Kartoffel-Zucchini-auflauf</b> mit Tomatenwürfel, überbacken mit Hirtenkäse <small>A<sup>1</sup>, C, G, I, K</small>	<b>3 Kalte Buchteln</b> mit sahniger Vanillesoße, <u>dazu Banane</u> <small>2, 3</small> <small>A<sup>1</sup>, C, G</small>	<b>Montag – Sonntag</b> * am Wochenende/Feiertag <b>7,50 EUR</b>  <b>1</b> <b>Hausgemachtes Beefsteak</b> mit buntem Nudelsalat <b>4,50 EUR*</b> <small>7, A<sup>1</sup>, C, G, I, J, S</small>  <b>2</b> <b>Blumenkohl-Brokkoli-Gratin</b> mit Schinkenstreifen, überbacken mit Käse <b>5,50 EUR*</b> <small>1, 4, 6, A<sup>1</sup>, C, G, S</small>
<b>Dienstag</b> 30.09.2025	<b>Hacksteak</b> mit deftiger Soße, Möhrengemüse und Salzkartoffeln <small>3</small> <small>A<sup>1</sup>, C, I, J, K, S</small>	<b>Bratwurst „Ungarische Art“</b> in Paprikasoße, mit Delikatesssauerkraut und Sahnekartoffelpüree <small>1, 3, 4, 6, 7</small> <small>A<sup>1</sup>, G, I, J, K, S</small>	<b>Bunter Reiseintopf</b> mit Gemüse, Rindfleisch und frischen Kräutern <small>I, R</small>	<b>Hacksteak</b> mit deftiger Soße, Möhrengemüse und Salzkartoffeln <small>3</small> <small>A<sup>1</sup>, C, I, J, K, S</small>	<b>Reisnudelpfanne</b> mit roter und gelber Paprika, Mais und Erbsen, dazu Pesto-Sahnesoße <small>A<sup>1</sup>, C, G, I</small>	<b>Bandnudeln</b> in Sahneseoße, mit frischem Gemüse <small>A<sup>1</sup>, C, G</small>	
<b>Mittwoch</b> 01.10.2025	<b>Gegrilltes Fischfilet</b> mit Mandelblättchen, an Brokkoli und Dillkartoffelbrei <small>A<sup>1</sup>, C, D, G, H<sup>1</sup>, I, K</small>	<b>Hausgemachte Sülze</b> an Remouladensoße, mit bunter Rohkost und Bratkartoffeln <small>7</small> <small>A<sup>1</sup>, C, F, G, I, J, K, S</small>	<b>Weißer Bohneneintopf</b> mit Möhrenwürfel und Kasslerfleisch <small>1, 4, 6</small> <small>A<sup>1</sup>, I, K, S</small>	<b>Hausgemachte Sülze</b> an Remouladensoße, mit bunter Rohkost und Bratkartoffeln <small>7</small> <small>A<sup>1</sup>, C, F, G, I, J, K, S</small>	<b>Nudeln</b> mit fruchtiger Tomatensoße und Reibekäse <small>A<sup>1</sup>, C, G, I</small>	<b>Hirschgulasch</b> mit Rosenkohl und Klößen <small>3, 4, 5</small> <small>A<sup>1</sup>, G, I, J, K</small>	
<b>Donnerstag</b> 02.10.2025	<b>Gebratene Schweinsleber</b> auf Zwiebelbett, mit Kartoffelpüree, <u>dazu Gurken-Bohnensalat</u> <small>A<sup>1</sup>, G, I, J, K, S</small>	<b>Schnitzel</b> mit Bratensoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln <small>3</small> <small>A<sup>1</sup>, G, I, J, K, S</small>	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Fleischklößchen und Eierstich <small>A<sup>1</sup>, C, I, K, S</small>	<b>Schnitzel</b> mit Bratensoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln <small>3</small> <small>A<sup>1</sup>, G, I, J, K, S</small>	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Blumenkohl, Brokkoli und Möhren, an holländischer Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>3</small> <small>A<sup>1</sup>, C, F, G, I, J, K</small>	<b>Deftiger Jägersulasch</b> mit Pilzen und Zwiebeln, an Spirelli <small>A<sup>1</sup>, I, J, S</small>	
<b>Freitag</b> 03.10.2025	<b>Schwarzbierfleisch</b> mit Knödeln und Schmor- sauerkraut, <u>dazu Dessert</u> <b>7,50 EUR</b> <small>1, 3, 4</small> <small>A<sup>1</sup>, E, G, H, I, J, K, S</small>	<b>Tag der Deutschen Einheit</b>	<b>Tag der Deutschen Einheit</b>	<b>Tag der Deutschen Einheit</b>	<b>Tag der Deutschen Einheit</b>	<b>Schinkenrührei</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> <b>7,50 EUR</b> <small>1, 3, 4, 6</small> <small>A<sup>1</sup>, C, E, G, H, K, S</small>	<b>SALAT / BOWL **</b> <b>Hähnchen-Bowl</b> mit Salatmix, Melone, Mango, Hähnchenbruststreifen, Sojasprossen, Nüssen und Avocado, <u>dazu Vinaigrette</u> <b>5,90 EUR</b> <small>E, F, H, J, P</small>   <b>** Montag – Freitag,</b> außer feiertags
<b>Samstag</b> 04.10.2025	<b>4 Hähnchencrossies</b> auf buntem Rahmgemüse, mit Kartoffelpüree, <u>dazu Joghurt</u> <b>7,50 EUR</b> <small>A<sup>1</sup>, C, G, I, K, P</small>	<b>Am Tag der Deutschen Einheit, den 03.10.2025, ist keine Bestellannahme! Ab- bzw. Zubestellungen sind nur bis Donnerstag, den 02.10.2025, 14:00 Uhr möglich.</b>				<b>Hackbraten</b> mit deftiger Soße, Blumenkohl- Brokkoligemüse und Kartoffeln, <u>dazu Joghurt</u> <b>7,50 EUR</b> <small>3</small> <small>A<sup>1</sup>, C, G, I, J, K, S</small>	
<b>Sonntag</b> 05.10.2025	<b>Kassler</b> in Rotweinsauce, mit Bohnen und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> <b>7,50 EUR</b> <small>1, 3, 4, 6</small> <small>A<sup>1</sup>, E, G, H, I, J, K, S</small>					<b>Putenrollbraten</b> mit Bratensoße, Rotkraut und Salzkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> <b>7,50 EUR</b> <small>1, 3, 4</small> <small>A<sup>1</sup>, E, H, I, K, P</small>	

Allergene: A-glutenhaltiges Getreide (A<sup>1</sup>-Weizen, A<sup>2</sup>-Roggen, A<sup>3</sup>-Gerste, A<sup>4</sup>-Hafer, A<sup>5</sup>-Dinkel, A<sup>6</sup>-Emmer, A<sup>7</sup>-Khorasan-Weizen), B-Krebstier, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Sojabohne, G-Milch, H-Schalenfrucht (H<sup>1</sup>-Mandeln, H<sup>2</sup>-Haselnuss, H<sup>3</sup>-Walnuss, H<sup>4</sup>-Kaschunüsse, H<sup>5</sup>-Pecanüsse, H<sup>6</sup>-Paranüsse, H<sup>7</sup>-Pistazien, H<sup>8</sup>-Makadamianüsse), I-Sellerie, J-Senf, K-Schwefeldioxid/Sulfite, L-Sesam, M-Lupine, W-Weichtiere. Kennzeichnung: P-Geflügelfleisch, R-Rindfleisch, S-Schweinefleisch. Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Geschmacksverstärker, 3 mit Farbstoff, 4 mit Antioxidationsmittel, 5 Geschwefelt, 6 mit Phosphat, 7 mit Süßungsmitteln, 8 Gewachst, 9 Geschwärzt. Nährwertangaben können bei der La Ola Menüservice GmbH erfragt werden. Aufgrund von Zusammenführungen der verschiedenen Speisekomponenten, können sich Inhaltsstoffe vermischen. Wir können daher nicht ausschließen, dass in den angebotenen Speisen noch weitere Inhaltsstoffe vorhanden sind.