

SPEISEPLAN | 44. KW | 27.10.2025 – 02.11.2025



WIR FREUEN UNS AUF IHRE ESSENSBESTELLUNG unter 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*
Montag 27.10.2025	Rinderroulade mit deftiger Soße, Rotkraut und Salzkartoffeln 1, 3, 4, 7A¹, I, J, K, R	Hausgemachter Hackbraten mit Bratensoße, Fingermöhren und Petersilienkartoffeln 3A¹, C, G, I, J, K, S	Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen und Bockwurstwürfeln 1, 4, 6A¹, I, K, S	Rinderroulade mit deftiger Soße, Rotkraut und Salzkartoffeln 1, 3, 4, 7A¹, I, J, K, R	Blumenkohl-Brokkoli mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 3A¹, C, F, G, I, J, K	Pikante Wurstpfanne mit Reis 1, 4, 6, 7A¹, G, I, J, S	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 7,50 EUR
Dienstag 28.10.2025	Herzhafter Mischgulasch mit Spirelli A¹, I, J, R, S	Gegrillte Hähnchenbrust in Curryrahmsoße, mit Kurkumareis A¹, G, I, P	Cremige Blumenkohl-Brokkolisuppe mit Fleischklößchen A¹, C, I, S	Herzhafter Mischgulasch mit Spirelli A¹, I, J, R, S	Herbstliche Waldpilzpfanne mit Spätzle A¹, C, G, I	Schollenfilet „Natur“ auf Wurzelgemüse und Kartoffelpüree A¹, D, G, I, K	1 Gebackenes Rotbarschfilet paniert, mit Kartoffelsalat und Remoulade 4,50 EUR* 7, A¹, C, D, F, G, I, J, K
Mittwoch 29.10.2025	Schweineschnitzel in einer Senfruste, mit Butterbohnen und Bratkartoffeln 3A¹, C, G, I, J, K, S	Marinierter Hering mit bunter Rohkost und Salzkartoffeln 7A¹, C, D, G, I, J, K	Feiner Milchreis dazu <u>Zucker & Zimt,</u> <u>und Erdbeerkompott</u> G	Schweineschnitzel in einer Senfruste, mit Butterbohnen und Bratkartoffeln 3A¹, C, G, I, J, K, S	Nudeln mit Tomaten-Basilikumsoße und Käse überbacken A¹, C, G, I	Geflügelleber auf Apfel-Zwiebelsoße, an Kartoffelbrei, dazu <u>Rohkost</u> 3A¹, G, I, K, P	2 Deftiges Bauernfrühstück mit Gewürzgurke 5,50 EUR* 1, 4, 6, 7, C, K, S
Donnerstag 30.10.2025	Schmorrippchen in Bratensoße, auf Karottensauerkraut und Dampfkartoffeln 1, 3, 4A¹, I, J, K, S	Makkaronipfanne „Saloniki“ mit Hackfleisch, Paprika und Hirtenkäse A¹, G, I, S	Muschelnudeleintopf mit Fleischwürfel, Gemüse und frischen Kräutern A¹, C, I, S	Makkaronipfanne „Saloniki“ mit Hackfleisch, Paprika und Hirtenkäse A¹, G, I, S	Gebackener Hirtenkäse an Ratatouillegemüse und Couscous A¹, G, I	3 Kartoffelpuffer mit Zucker bestreut, mit Eierflockensuppe, dazu <u>Apfelmus</u> 4A¹, C, G, I, K	SALAT / BOWL ** Küchenmeistersalat mit Salatmix, Gurke, Paprika- mix, Tomate, Schinkenstreifen, Käse und Ei, dazu <u>Joghurt-Dressing</u> 5,90 EUR 1, 4, 6, C, G, I, J, S
Freitag 31.10.2025	Thüringer Bratwurst mit deftiger Soße, Sauerkraut und Kartoffeln, dazu <u>Dessert</u> 7,50 EUR 1, 3, 4, 6A¹, E, G, H, I, J, K, S	Reformationstag	Reformationstag	Reformationstag	Reformationstag	Fischboulette in Dillsoße, mit Kartoffelbrei, dazu <u>Dessert</u> 7,50 EUR A¹, C, D, E, G, H, I, K	 ** Montag – Freitag, außer feiertags
Samstag 01.11.2025	Falsche Zunge mit Schwarzwurzelgemüse, Buttersoße und Kartoffeln, dazu <u>Joghurt</u> 7,50 EUR 3, A¹, G, I, K, R	Am Reformationstag, den 31.10.2025, ist keine Bestellannahme! Ab- bzw. Zubestellungen sind nur bis Donnerstag, den 30.10.2025, 14:00 Uhr möglich.				Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch, dazu <u>Joghurt</u> 7,50 EUR A¹, G, I, K, R	
Sonntag 02.11.2025	Feiner Putengulasch mit Kartoffeln und Buttergemüse, dazu <u>Dessert</u> 7,50 EUR A¹, E, G, H, I, K, P					Tafelspitz in Meerrettichsoße, mit Kartoffeln, dazu <u>Dessert</u> 7,50 EUR A¹, E, G, H, I, K, R	

Allergene: A-glutenhaltiges Getreide (A¹-Weizen, A²-Roggen, A³-Gerste, A⁴-Hafer, A⁵-Dinkel, A⁶-Emmer, A⁷-Khorasan-Weizen), B-Krebstier, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Sojabohne, G-Milch, H-Schalenfrucht (H¹-Mandeln, H²-Haselnuss, H³-Walnuss, H⁴-Kaschunüsse, H⁵-Pecanüsse, H⁶-Paranüsse, H⁷-Pistazien, H⁸-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 Antioxydationsmittel, 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.