

SPEISEPLAN | 45. KW | 03.11.2025 – 09.11.2025



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 03.11.2025	Rahmgulasch vom Schwein mit Spaghetti 3 A ¹ , G, I, J, S	Sahniger Kräuterquark mit Kalbsleberwurst, Butter und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , G, K, R	Linseneintopf süß-sauer abgeschmeckt, mit 1 Wiener Würstchen 1, 4, 6 A ¹ , I, K, S	Rahmgulasch vom Schwein mit Spaghetti 3 A ¹ , G, I, J, S	Käsespätzle mit Zwiebeln A ¹ , C, G, I	Schnitzel „Jäger Art“ an Cremechampignons, mit Kartoffelpüree A ¹ , G, I, J, K, S	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 7,50 EUR
Dienstag 04.11.2025	Sächsischer Sauerbraten in Lebkuchensoße, mit Rosinenrotkohl und Kartoffelklößen 1, 3, 4, 5 A ¹ , I, K, R	Brathering mit Zwiebeln, bunter Rohkost und Kräuterkartoffelpüree D, G, I, J, K	Weißkohleintopf mit Karottenstiften und Knackerscheiben, dazu <u>Scheibe Brot</u> 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K, S	Sächsischer Sauerbraten in Lebkuchensoße, mit Rosinenrotkohl und Kartoffelklößen 1, 3, 4, 5 A ¹ , I, K, R	Gnocchi-Pfanne mit Paprika, Grilltomate, Zucchini und Hirtenkäse A ¹ , C, G, I	Kalbsragout mit Kräuterkartoffeln 3 A ¹ , I, K, R	1 Kartoffelsalat mit 3 Partyfrikadellen 4,50 EUR* 7, A ¹ , C, G, I, J, K, S
Mittwoch 05.11.2025	Gebeizter Putenbraten mit Bratensoße, Butterrosenkohl und Salzkartoffeln 3 A ¹ , G, I, K, P	Makkaronichips mit Jagdwurstwürfel, an fruchtiger Tomatensoße 1, 4, 6 A ¹ , I, J, S	Kräftige Brühnudeln mit Kasslerwürfel, Gemüse und Kräutern 1, 4, 6 A ¹ , C, I, S	Makkaronichips mit Jagdwurstwürfel, an fruchtiger Tomatensoße 1, 4, 6 A ¹ , I, J, S	Linsen-Kokos-Curry mit roter Paprika, Blumenkohl und Petersilie, dazu Basmatireis A ¹ , G, I	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Reis A ¹ , I, P	2 Riesenschnitzel mit Bratkartoffeln 5,50 EUR* A ¹ , C, K, S
Donnerstag 06.11.2025	Schlemmerfilet „Bordelaise“ Fischfilet mit würziger Kräuterauflage, an Kartoffelpüree A ¹ , D, G, I, K	2 Königsberger Klopse in Kapernsoße, mit Kräuterkartoffeln 4 A ¹ , C, I, K, R, S	Herzhafter Gräupcheneintopf mit Kohlrabi und Kassler 1, 4, 6 A ¹ , I, K, S	Hörnchennudeln in Basilikum-Tomatensoße, dazu <u>Reibekäse</u> A ¹ , C, G, I	2 Sellerie-Bratlinge mit Cremechampignons A ¹ , C, G, I	Hörnchennudeln in Basilikum-Tomatensoße, dazu <u>Reibekäse</u> A ¹ , C, G, I	SALAT / BOWL ** Lachs-Bowl mit Salatmix, Quinoa, Wakame, Gurke, Orangenfilets, Sojasprossen und Avocado, dazu <u>Limetten-Minz-Dressing</u> 5,90 EUR 3, D, F, J, L
Freitag 07.11.2025	Griechisches Pfannengyros mit Kräuterreis, dazu <u>Tzatziki</u> und <u>Weißkrautsalat</u> A ¹ , G, I, S	Currywurst in fruchtiger Tomatensoße, mit Kartoffelpüree 1, 4, 6 A ¹ , G, I, K, S	Ungarische Gulaschsuppe mit Schweinefleisch, Paprika und Kartoffeln, dazu <u>Scheibe Brot</u> 7 A ¹ , F, G, I, J, K, M, S	Currywurst in fruchtiger Tomatensoße, mit Kartoffelpüree 1, 4, 6 A ¹ , G, I, K, S	Pesto-Schupfnudeln mit mediterranem Gemüse A ¹ , C, G, I	Gedünstetes Seelachsfilet mit Dillssoße, Brokkoli und Kartoffeln A ¹ , D, G, I, K	
Samstag 08.11.2025	2 Grillwürstchen in Letschosoße, mit Kartoffel- püree, dazu <u>Joghurt</u> 7,50 EUR 1, 4, 6 A ¹ , G, I, K, S					Züricher Geschnetzeltes mit Spätzle und Karotten, dazu <u>Joghurt</u> 7,50 EUR A ¹ , C, G, I, S	
Sonntag 09.11.2025	Hausgemachtes Beefsteak mit Bratensoße, zarten Möhren und Kartoffelpüree, dazu <u>Kompott</u> 7,50 EUR 3 A ¹ , C, G, I, J, K, S					Kassler mit deftiger Soße, grünen Bohnen und Salzkartoffeln, dazu <u>Kompott</u> 7,50 EUR 1, 3, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K, S	

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 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.