

SPEISEPLAN | 48. KW | 24.11.2025 – 30.11.2025



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 24.11.2025	Gulasch mit Paprika und Hörnchennudeln 3A¹, C, I, J, S	Sahniger Kräuterquark mit Kalbsleberwurst, Butter und Salzkartoffeln 1, 4, 6A¹, G, K, R	Sächsische Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen 1, 4, 6A¹, I, K, S	Gulasch mit Paprika und Hörnchennudeln 3A¹, C, I, J, S	Gefüllte Kartoffeltaschen (mit Frischkäse) auf buntem Gemüse, <u>dazu Obst</u> A¹, C, G, I, K	Gedünstetes Fischfilet in Schnittlauchsoße, an warmen Kartoffelsalat 1, 4A¹, D, G, I, K	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 7,50 EUR
Dienstag 25.11.2025	Schwalbennest (Hackbraten mit Eifüllung) mit deftiger Soße, grünen Bohnen und Kartoffeln 3A¹, C, I, J, K, S	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Kräuterreis A¹, I, P	Deftiger Erbseneintopf mit Kartoffelstückchen und Knackwurstscheiben 1, 4, 6A¹, I, J, K, S	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Kräuterreis A¹, I, P	Vegetarische Nudelpfanne mit frischen Champignons und Fingermöhrrchen A¹, C, G, I	Schlachteplatte mit Wellfleisch, Blut- und Leberwurst, an Sauerkraut und Erbsenpüree, <u>dazu Senf</u> 1, 3, 4, 6A¹, G, I, J, K, S	1 Kartoffelsalat mit 1 Paar Wiener Würstchen 4,50 EUR* 1, 4, 6, 7, A¹, C, G, I, J, K, S
Mittwoch 26.11.2025	Kaninchenrollbraten mit Bratensoße, Rotkraut und Kartoffeln 1, 3, 4, 5A¹, I, J, K	Gebratener Leberkäse mit Bratensoße und Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> 1, 3, 4, 6A¹, E, G, H, I, J, K, S	Fleckeeintopf süß-sauer abgeschmeckt, mit Gewürzgurke und Kartoffelstücken 7A¹, G, I, J, K, R, S	Gebratener Leberkäse mit Bratensoße und Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> 1, 3, 4, 6A¹, E, G, H, I, J, K, S	Brokkoli-Nussecke auf Sahnemöhrrchen, an Kartoffelpüree A¹⁴, E, G, H¹², I, K	Spaghetti mit Schinkenstreifen, in Käsesoße 1, 4, 6A¹, C, G, I, S	2 Hamburger Schnitzel unter Spiegelei, mit Bratkartoffeln 5,50 EUR* A¹, C, K, S
Donnerstag 27.11.2025	Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Rotkraut und Salzkartoffeln 1, 3, 4, 5A¹, I, K, P	Marinierter Hering in Remoulade, mit Paprika-Weißkrautsalat und Salzkartoffeln 7A¹, C, D, G, I, J, K	Vanillemilchgrieß mit geriebenen Mandeln bestreut, <u>dazu Pfirsichkompott</u> A¹, G, H¹	Feuerfleisch mit Salzkartoffeln A¹, I, J, K, S	Zucchinioussaka mit Kartoffelscheiben, überbacken mit Käse A¹, C, G, I, K	Feuerfleisch mit Salzkartoffeln A¹, I, J, K, S	
Freitag 28.11.2025	Szegediner Gulasch auf Sauerkrautsockel, mit Böhmischen Knödel 1, 3, 4A¹, G, I, J, S	Currywurst in würziger Tomatensoße, mit Kartoffelpüree 1, 4, 6A¹, G, I, J, K, S	Kräftiger Porreeintopf mit Kasslerfleisch, Karotten und Kartoffeln 1, 4, 6A¹, I, K, S	Szegediner Gulasch auf Sauerkrautsockel, mit Böhmischen Knödel 1, 3, 4A¹, G, I, J, S	Bandnudeln mit Erbsen-Pesto A¹, C, G, I	2 Quarkeierkuchen und Champignonsuppe, <u>dazu Apfelmus</u> 4A¹, C, G, I	
Samstag 29.11.2025	2 Grillwürstchen in feiner Letscho-Soße, mit Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR 1, 4, 6A¹, E, G, H, I, J, K, S					Hackbraten mit deftiger Soße, Mischgemüse und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR 3A¹, C, E, G, H, I, J, K, S	 ** Montag – Freitag, außer feiertags
Sonntag 30.11.2025	Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen und Butterreis, <u>dazu Kompott</u> 7,50 EUR 3A¹, G, I, S					Kalbsbraten mit Bratensoße, Möhrengemüse und Kartoffeln, <u>dazu Kompott</u> 7,50 EUR 3A¹, G, I, J, 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 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.