

SPEISEPLAN | 49. KW | 01.12.2025 – 07.12.2025



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 01.12.2025	Thüringer Rostbrät'l auf Zwiebelbett, mit grünen Bohnen und Farmerkartoffeln A¹, I, J, K, S	Schinkenrührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 1, 3, 4, 6 A¹, C, G, K, S	Linseneintopf mit Knackwurstscheiben 1, 4, 6 A¹, I, J, K, S	Thüringer Rostbrät'l auf Zwiebelbett, mit grünen Bohnen und Farmerkartoffeln A¹, I, J, K, S	Blumenkohl-Brokkolisteam auf Möhrenstiften, mit Kartoffelkroketten 4 A¹, C, I, K	Kassler mit deftiger Soße, grünen Bohnen und Salzkartoffeln 1, 3, 4, 6 A¹, I, J, K, S	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 7,50 EUR
Dienstag 02.12.2025	Piccata Milanese Putenschnitzel in Ei-Käsehülle, auf Butterspaghetti, mit fruchtiger Tomatensoße A¹, C, G, I, P	3 Kalte Buchtein mit sahniger Vanillesoße, <u>dazu Banane</u> 2, 3 A¹, C, G	Gulaschsuppe mit Schweinefleisch, Paprikagemüse und Zwiebel, <u>dazu Scheibe Brot</u> 3 A¹, F, G, I, J, K, S	Piccata Milanese Putenschnitzel in Ei-Käsehülle, auf Butterspaghetti, mit fruchtiger Tomatensoße A¹, C, G, I, P	Gemüsegratin mit Sesamkernen, überbacken mit Käse A¹, C, G, L	Gedünsteter Blumenkohl in holländischer Soße, mit Petersilienkartoffeln 3 A¹, C, F, G, I, J, K	1 Schweineschnitzel mit Zitronenecke und Nudelsalat 4,50 EUR* A¹, C, G, I, J, K, S, 7
Mittwoch 03.12.2025	Sächsischer Sauerbraten in Lebkuchensoße, mit Rosinenrotkohl und Kartoffelklößen 1, 3, 4, 5 A¹, I, K, R	Hausgemachte Sülze an Remouladensoße, mit bunter Rohkost und Bratkartoffeln 7 A¹, C, F, G, I, J, K, S	Herzhafter Gräupcheneintopf mit Kassler und Kohlrabi 1, 4, 6 A¹, I, K, S	Hausgemachte Sülze an Remouladensoße, mit bunter Rohkost und Bratkartoffeln 7 A¹, C, F, G, I, J, K, S	Hausgemachte Gemüsefrikadelle mit Krautnudeln A¹, C, I	Bratwurst mit deftiger Soße, Weinsauerkraut und Salzkartoffeln, <u>dazu Senf</u> 1, 3, 4, 6 A¹, I, J, K, S	2 Wildschweinrollbraten mit Bratensoße, Rotkraut und Klößen 5,50 EUR* 1, 3, 4, 5, A¹, I, J, K
Donnerstag 04.12.2025	Schweineschnitzel auf Zwiebelchampignons, mit Bratensoße und Kartoffeln 3 A¹, C, I, J, K, S	Makkaroni mit Tomatensoße und Wurstwürfel 1, 4, 6 A¹, I, S	Sorbische Hochzeitssuppe mit Leberklößchen und Eierstich A¹, C, G, I, S	Makkaroni mit Tomatensoße und Wurstwürfel 1, 4, 6 A¹, I, S	Bauernpfanne „Veggie“ mit Lauch, Bratkartoffeln, Brokkoli, Möhren und grünen Bohnen, <u>dazu Quark-Dill-Dip</u> A¹, C, G, I, K	Geflügelfrikassee mit Champignons und Reis 7 A¹, I, P	SALAT / BOWL ** Lachs-Bowl mit Salatmix, Quinoa, Wakame, Gurke, Orangenfilets, Sojasprossen und Avocado, <u>dazu Limetten-Minz-Dressing</u> 5,90 EUR 3, D, F, J, L
Freitag 05.12.2025	Scholle paniert und gebacken mit Bauchschinken, an Kartoffelbrei, <u>dazu Gurkensalat</u> 1, 4, 6 A¹, C, D, G, I, K, S	Hausgemachter Hackbraten in Sauerrahmsauce, mit Butterrosenkohl und Kartoffelpüree 3 A¹, C, G, I, J, K, S	Kohlrübeneintopf mit Rindfleisch A¹, I, K, R	Hausgemachter Hackbraten in Sauerrahmsauce, mit Butterrosenkohl und Kartoffelpüree 3 A¹, C, G, I, J, K, S	Gebackener Hirtenkäse auf Balkangemüse, an Naturreis A¹, C, G, I	Bratkartoffeln mit Schnittlauchrührei 3 C, G, K	
Samstag 06.12.2025	Herzhafte Krautpfanne mit Hackfleisch und Salzkartoffeln, <u>dazu Pudding</u> 7,50 EUR A¹, E, G, H, I, J, K, S					Brühnudeln mit Rindfleisch, <u>dazu Pudding</u> 7,50 EUR A¹, C, E, G, H, I, R	
Sonntag 07.12.2025	Kaninchenrollbraten mit Bratensoße, Petersilien- möhren und Kartoffeln, <u>dazu Joghurt</u> 7,50 EUR 3 A¹, G, I, J, K					3 Partyfrikadellen in Letschosoße, mit Reis, <u>dazu Joghurt</u> 7,50 EUR 7 A¹, C, G, I, J, S	 ** Montag – Freitag, außer feiertags

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.