

SPEISEPLAN | 50. KW | 08.12.2025 – 14.12.2025



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 08.12.2025	Filetplatte 2 Hähnchenfilets & 1 Schweine- medaillon, in Pfeffersoße, an Kartoffelkroketten 3, 5A¹, C, G, I, J, K, P, S	Krautwickel im Schmorkohlfond, mit Kartoffeln 1, 3, 4A¹, C, I, J, K, S	Sächsische Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen 1, 4A¹, I, K, S	Sahniger Kräuterquark mit Kalbsleberwurst, Butter und Salzkartoffeln 1, 4, 6A¹, G, I, K, R, S	Cremiger Spinat- Kichererbsen-Topf mit Kokosmilch und Tomaten, dazu Couscous A¹, G, I	Sahniger Kräuterquark mit Kalbsleberwurst, Butter und Salzkartoffeln 1, 4, 6A¹, G, I, K, R, S	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 7,50 EUR
Dienstag 09.12.2025	Wildbraten „Diana“ mit Rotwein-Wachholdersoße, Butterrosenkohl und Kartoffelklößen 3, 4, 5A¹, G, I, J, K	Gebratenes Fischfilet „Natur“ mit Zitronensoße, an Bandnudeln A¹, C, D, G	Grüner Bohneneintopf mit Kasslerwürfel 1, 4, 6A¹, I, K, R, S	Schweineroulade mit deftiger Soße, Blumenkohl-Möhrengemüse und Kartoffeln 3A¹, I, J, K, S	Gefülltes Omelett (mit Pfifferlingen) an Kartoffelstampf A¹, C, G, K	Schweineroulade mit deftiger Soße, Blumenkohl-Möhrengemüse und Kartoffeln 3A¹, I, J, K, S	1 Gebackenes Fischfilet paniert, mit Remoulade und Gurkenkartoffelsalat 4,50 EUR* 7, A¹, C, D, G, I, J, K
Mittwoch 10.12.2025	Schmorrippchen auf Sauerkraut, an Salzkartoffeln 1, 3, 4A¹, I, J, K, S	Hausgemachtes Hacksteak mit Letschosoße, Buttererbsen und Kartoffelpüree 7A¹, C, G, I, J, K, S	Milchreis mit kalten Kirschen, <u>dazu Banane</u> G	Hausgemachtes Hacksteak mit Letschosoße, Buttererbsen und Kartoffelpüree 7A¹, C, G, I, J, K, S	Pesto-Spaghetti mit Rucola und Cocktailtomaten, <u>dazu geriebener Hartkäse</u> A¹, C, G	Feuerfleisch mit Bratkartoffeln A¹, I, J, K, S	2 Steak au four überbacken mit Käse, an Mandelkroketten 5,50 EUR* 4, A¹, C, G, H¹, S
Donnerstag 11.12.2025	Gefülltes Putenschnitzel (mit Kräuterbutter) auf Champignon-Zwiebelbett, mit Butterkartoffeln A¹, I, K, P	Makkaroni „Saloniki“ mit Hackfleisch, Zwiebeln und Hirtenkäse A¹, G, I, S	Deftiger Erbseneintopf mit Kartoffelstückchen und 1 Kamenzer Würstchen 1, 4, 6A¹, I, K, S	Makkaroni „Saloniki“ mit Hackfleisch, Zwiebeln und Hirtenkäse A¹, G, I, S	3 Kartoffelpuffer mit Zucker bestreut und Blumenkohlsuppe, <u>dazu Apfelmus</u> 4A¹, C, G, I, K	Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Tomatenwürfel, gratiniert mit Hirtenkäse A¹, G, I, K	SALAT / BOWL ** Teriyaki-Bowl mit Salatmix, Reis, Avocado, Brokkoli, Gurke und Teriyaki-Hühnchen, <u>dazu Limetten-Minz-Dressing</u> 5,90 EUR J, P
Freitag 12.12.2025	Schweineschnitzel auf Pfannengemüse, mit Rahmsoße und Kräuterkartoffeln 3A¹, C, G, I, J, K, S	Hirschgulasch mit Rosenkohl und Spätzle 3A¹, C, G, I	Rosenkohleintopf mit Karottenstiften und Kochfleischwürfel A¹, I, S	Schweineschnitzel auf Pfannengemüse, mit Rahmsoße und Kräuterkartoffeln 3A¹, C, G, I, J, K, S	Überbackener Blumenkohl mit Salzkartoffeln A¹, G, I, K	Bunte Heringshäckerle mit gemischtem Salat und Salzkartoffeln 7D, I, J, K	
Samstag 13.12.2025	Zarte Rinderbrust mit jungen Erbsen und Klößen, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR 3, 4, 5A¹, E, G, H, I, J, K, R	 Sie wissen, wo's lang geht? Dann werden Sie Menülieferant (m/w/d) www.laola-menüservice.de/jobs 					Putenbraten mit Bratensoße, Rotkraut und Salzkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR 1, 3, 4A¹, E, G, H, I, K, P
Sonntag 14.12.2025	Gedünstetes Lachssteak in Kräutersoße, mit Kartoffelbrei, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR A¹, D, E, G, H, I, K						Rinderroulade mit deftiger Soße, Rotkraut und Salzkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR 1, 3, 4, 7A¹, E, G, H, 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.