

SPEISEPLAN | 01. KW | 29.12.2025 - 04.01.2026

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	WOCHE MENÜ
Montag 29.12.2025	Sächsischer Biergulasch mit Nudeln 3 A ¹ , C, I, J, S	Thüringer Bratwurst mit deftiger Soße, Sauerkraut und Kartoffeln 1, 3, 4, 6 A ¹ , I, J, K, S	Linseneintopf süß-sauer abgeschmeckt, mit 1 Wiener Würstchen 1, 4, 6 A ¹ , I, K, S	Sächsischer Biergulasch mit Nudeln 3 A ¹ , C, I, J, S	Penne mit Spinat-Erdnuss-Soße, <u>dazu Hartkäse</u> A ¹ , C, E, G, H, I	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel, an Kräuterreis A ¹ , I, P	Montag bis Sonntag Gebackenes Rotbarschfilet paniert, mit Kartoffelsalat und Remoulade 4,50 EUR* 7, A ¹ , C, D, F, G, I, J, K
Dienstag 30.12.2025	Hirschgulasch mit Klößen und Rotkohl 1, 3, 4 A ¹ , C, G, I, K	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleisch) an dunkler Rahmsoße, mit Butterkartoffeln 3 A ¹ , F, G, I, J, K, S	Milchgrieß <u>dazu Zucker & Zimt und Erdbeerkompott</u> A ¹ , G	Hirschgulasch mit Klößen und Rotkohl 1, 3, 4 A ¹ , C, G, I, K	Vegetarisches Bauernomelett <u>dazu Spreewälder Gurke</u> 7 C, G, K	Bautzner Senfräben mit Bratensoße, Bayrisch Kraut und Kartoffeln 1, 3, 4 A ¹ , I, J, K, S	 *an Wochenenden & Feiertagen 7,50 EUR
Mittwoch 31.12.2025	Schaschlikspieß mit ungarischem Letscho und Kartoffelbrei, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR 7 A ¹ , G, I, K, S	Silvester	Silvester	Silvester	Silvester	Lachsforellenfilet mit Rotkraut und Butterkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR 1, 4 A ¹ , D, G, I, K	
Donnerstag 01.01.2026	Hähnchenkeule mit Bratensoße, Rotkraut und Salzkartoffeln, <u>dazu Kompott</u> 7,50 EUR 1, 3, 4, A ¹ , I, K, P	Neujahr	Neujahr	Neujahr	Neujahr	Krautnudeln mit Wurstwürfel <u>dazu Kompott</u> 7,50 EUR 1, 4, 6 A ¹	
Freitag 02.01.2026	Putenbraten in feiner Soße, mit Salzkartoffeln und Blumenkohl 3 A ¹ , I, K, P	-	-	-	-	4 Hausgemachte Quarkkügelchen <u>dazu Zucker und Apfelmus</u> 4, 5 A ¹ , C, G, K	
Samstag 03.01.2026	Deftiger Weißkrauteintopf mit Knackwurstscheiben, <u>dazu Obst</u> 7,50 EUR 1, 4, 6 G, I, J, K, S	-	-	-	-	Kochklopse in Dillsoße, mit Kartoffeln, <u>dazu Obst</u> 7,50 EUR A ¹ , C, G, I, J, K, S	
Sonntag 04.01.2026	Wiener Saftgulasch mit Hörnchennudeln, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR 3 A ¹ , I, J, S	 La Ola wünscht Ihnen einen guten Start in das neue Jahr 2026.					EIN JOB, BEI DEM DU DIE RICHTUNG BESTIMMST! MENÜLIEFERANT laola-menuservice.de/jobs

Allergene: A-glutenhaltiges Getreide (A¹-Weizen, A²-Roggen, A³-Gerste, A⁴-Hefe, 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-Kaschnüsse, H⁵-Pecannüsse, 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 Geschweifelt, 6 mit Phosphat, 7 mit Süßungsmitteln, 8 Gewachst, 9 Geschwärtzt.

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.