

SPEISEPLAN | 02. KW | 05.01.2026 – 11.01.2026

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
Montag 05.01.2026	Feuriger Gulasch mit Paprikastreifen, an Bratkartoffeln 3 A¹, I, J, K, S	Sahniger Kräuterquark mit Leberwurst, Butter und Salzkartoffeln 1, 4, 6 A¹, G, I, J, K, S	Sächsische Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen 1, 4, 6 A¹, I, K, S	Sächsische Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 1, 4, 6 A¹, I, K, S	Fruchtiges Gemüsecurry mit Kokosmilch, Möhren, Zuckerschoten und Paprika dazu Basmatireis A¹, I	Sächsische Krautwickel mit deftiger Soße und Kartoffeln 3 A¹, C, I, J, K, S
Dienstag 06.01.2026	Fischfilet in Meerrettichpanade, mit Rotkraut und Kartoffelpüree 1, 4 A¹, C, D, G, K	Hausgemachte Sülze mit Remouladensoße, bunter Rohkost und Bratkartoffeln 7 A¹, C, F, G, I, J, K, S	Deftiger Reiseintopf mit Geflügelfleisch und Gemüse I, K, P	Spiralnudeln mit Limetten-Minzrahm und Hähnchenstreifen A¹, C, G, P	Italienische Gemüselasagne mit Tomaten, Zucchini, gelber Paprika, frischem Basilikum und Ricottakäse A¹, C, G, I	Spiralnudeln mit Limetten-Minzrahm und Hähnchenstreifen A¹, C, G, P
Mittwoch 07.01.2026	Deutsches Beefsteak mit dunkler Rahmsoße, Babymöhren und Kräuterkartoffeln 3 A¹, G, I, K, S	Gedünstetes Fischfilet in DillsöÙe, mit Salzkartoffeln, <u>dazu Rohkost</u> A¹, D, I, K	Bunter Rindfleischintopf mit Gemüse und Kartoffeln A¹, I, K, R	Deutsches Beefsteak mit dunkler Rahmsoße, Babymöhren und Kräuterkartoffeln A¹, C, G, I	Bunte Dreili-Nudelpfanne mit Lauch, Möhre, Zucchini und rotem Paprikagemüse, in einer Sauerrahm-Kräuter- soÙe 1, 3, 4, 6 A¹, G, I, K, S	Kasslersteak „Diana“ mit Cremechampignons und Bratkartoffeln A¹, G, I, K, S
Donnerstag 08.01.2026	Piccata Milanese Putensteak in Eihülle, auf Butterspaghetti, mit TomatensoÙe A¹, C, G, I, P	4 Nürnberger Würstchen auf Sauerkraut, mit BratensoÙe und Zwiebelkartoffelpüree, <u>dazu Senf</u> 1, 3, 4, 6 A¹, G, I, J, K, S	Soljanka <u>dazu eine Scheibe Brot</u> 1, 4, 6, 7 A¹, F, G, I, J, K, M, S	6 Nürnberger Würstchen auf Sauerkraut, mit BratensoÙe und Zwiebelkartoffelpüree, <u>dazu Senf</u> A¹, C, G, I	Nudeln mit Tomaten-BasilikumsoÙe, überbacken mit Käse 3, 7 A¹, G, I, J, S	Geschnetzeltes „Stroganoff Art“ mit Gurke, Pilzen und Reis A¹, G, I, J, S
Freitag 09.01.2026	Thüringer Rostbrät'l auf Poreegemüse, mit Bratkartoffeln 3 A¹, I, J, K, S	Putengeschnetzeltes mit Kräuterreis A¹, I, P	Weißer Bohneneintopf mit Kasslerfleisch 1, 4, 6 A¹, I, K, S	Putengeschnetzeltes mit Kräuterreis A¹, I, P	3 Quarkkälchchen mit heißer SauerkirschsoÙe 5 A¹, C, G, K	Pasta „Asciutta“ Nudelaufwurf mit Tomaten und Knoblauch A¹, C, G, I
Samstag 10.01.2026	Sächsischer Fleckeeintopf mit Gurke und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR 7 G, I, J, R, S				Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Möhreleinlage, an Spätzle, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR 3, A¹, C, G, I, S	
Sonntag 11.01.2026	Schinken-Pilzragout an Kartoffelpüree, <u>dazu Joghurt</u> 7,50 EUR 1, 4, 6 A¹, G, I, K, S				Schweinsröllchen mit RahmsoÙe, grünen Bohnen und Salzkartoffeln, <u>dazu Joghurt</u> 7,50 EUR 3, A¹, G, I, J, K, S	

WOCHENMENÜ

Montag bis Sonntag

Kaltes Bratenbrot
mit Ei, Gewürzgurke
und Meerrettich

4,50 EUR*
7, A¹, C, G, J, S

*an Wochenenden & Feiertagen
7,50 EUR

BOWL / SALAT

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen)

Fitnesssalat
mit Salatmix, Tomate,
Gurke, Radieschen,
Karotte, Sprossen
und Putenstreifen,
dazu hausgemachtes
Dressing

5,90 EUR
F, G, J, P



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.