

# SPEISEPLAN | 04. KW | 19.01.2026 - 25.01.2026



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.

	<b>ROT</b>	<b>GELB</b>	<b>GRÜN</b>	<b>MAXI</b>	<b>SILBER</b>	<b>BLAU</b>	<b>WOCHE MENÜ</b>
<b>Montag</b> 19.01.2026	<b>Currywurst</b> in fruchtiger Tomatensoße, mit Kartoffelbrei	<b>Deftige Tiegelwurst</b> mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Gemüsestreifen und Bockwurstwürfel	<b>Makkaroni</b> mit Tomatensoße, <u>dazu Reibekäse</u>	<b>Makkaroni</b> mit Tomatensoße, <u>dazu Reibekäse</u>	<b>Spinat</b> mit Rührei und Salzkartoffeln	<b>Montag bis Sonntag</b> <b>Hausgemachtes Beefsteak</b> mit buntem Nudelsalat  <b>4,50 EUR*</b> 7, A <sup>1</sup> , C, G, I, J, K, S
<b>Dienstag</b> 20.01.2026	<b>Schweinsrouladen</b> in deftiger Soße, mit Rotkohl und Salzkartoffeln	<b>Pikanter Wurstgulasch</b> mit Gewürzgurke und Paprika, dazu Butterreis	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Fleischklößchen und Eierstich	<b>Pikanter Wurstgulasch</b> mit Gewürzgurke und Paprika, dazu Butterreis	<b>Grünkernauflauf</b> mit Kohlrabi, Karotten, Lauch und Kartoffeln, überbacken mit Goudakäse	<b>Kochfisch</b> in Dillsoße mit Kartoffelpüree, <u>dazu Rohkost</u>	<b>*an Wochenenden &amp; Feiertagen</b> <b>7,50 EUR</b>
<b>Mittwoch</b> 21.01.2026	<b>Gepökelte Schweinskeule</b> im Bratenfond, mit Bayrisch Kraut und Klößen	<b>Spaghetti Bolognese</b>	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Kassler- und Kartoffelwürfel	<b>Spaghetti Bolognese</b>	<b>Gebackener Camembert</b> an Kartoffelgratin, <u>dazu kalte Preiselbeeren</u>	<b>Kräuterquark</b> mit Butter und Gewürzgurke, dazu Kartoffeln	
<b>Donnerstag</b> 22.01.2026	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> auf Pfannengemüse, mit Rahmsoße und Salzkartoffeln	<b>Brathering</b> mit Zwiebelringen, buntem Rohkostsalat und Sahnekartoffelpüree	<b>Milchgrieß</b> <u>dazu Zucker &amp; Zimt</u> <u>und Schattenmorellen</u>	<b>Italienische Putenpfanne</b> mit Sellerie und Paprika, an Butternudeln	<b>Gebackener Hirtenkäse</b> an Paprikagemüse, mit Reis	<b>Italienische Putenpfanne</b> mit Sellerie und Paprika, an Butternudeln	<b>Montag bis Freitag</b> (außer an Feiertagen) <b>Küchenmeistersalat</b> mit Salatmix, Gurke, Paprikamix, Tomate, Schinkenstreifen, Käse und Ei, <u>dazu Joghurt-Dressing</u>  <b>5,90 EUR</b> 1, 4, 6, C, G, I, J, S
<b>Freitag</b> 23.01.2026	<b>Deftiges Feuerfleisch</b> mit Bratkartoffeln	<b>Bratwurst</b> mit dunkler Soße, Specksauerkrat und Zwiebelkartoffelpüree, <u>dazu Senf</u>	<b>Deftiger Gräupcheneintopf</b> mit Kohlrabi, Möhren und Kasslerwürfel, <u>dazu Dessert</u>	<b>Deftiges Feuerfleisch</b> mit Bratkartoffeln	<b>Tagliatelle</b> mit Waldpilzen, an milder Sahnesoße	<b>Schweinesteak</b> mit Bratensoße, Brokkoli und Kartoffeln	
<b>Samstag</b> 24.01.2026	<b>Kasslerbraten</b> mit Bratensoße, Bohnen und Kartoffeln, <u>dazu Joghurt</u> <b>7,50 EUR</b>					<b>Lachsfilet</b> in Dillsoße, an Kartoffelpüree, <u>dazu Joghurt</u> <b>7,50 EUR</b>	
<b>Sonntag</b> 25.01.2026	<b>Putenrahmgeschnetzeltes</b> mit Möhreneinlage und Spätzle, <u>dazu Dessert</u> <b>7,50 EUR</b>					<b>Hackbraten</b> mit Bratensoße, Mischgemüse und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> <b>7,50 EUR</b>	

Allergene: A-glutenhaltiges Getreide (A<sup>1</sup>-Weizen, A<sup>2</sup>-Roggen, A<sup>3</sup>-Gerste, A<sup>4</sup>-Hefe, A<sup>5</sup>-Dinkel, A<sup>6</sup>-Emmer, A<sup>7</sup>-Khorasan-Weizen), B-Krebstier, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Sojabohne, G-Milch, H-Schalenfrucht (H<sup>1</sup>-Mandeln, H<sup>2</sup>-Haselnuss, H<sup>3</sup>-Walnuss, H<sup>4</sup>-Kaschunusse, H<sup>5</sup>-Pecannüsse, H<sup>6</sup>-Paranüsse, H<sup>7</sup>-Pistazien, H<sup>8</sup>-Makadamianüsse), I-Sellerie, J-Senf, K-Schweifeldioxid/Sulfite, L-Sesam, M-Lupine, W-Weichtiere. Kennzeichnung: P-Geflügelfleisch, R-Rindfleisch, S-Schweinfleisch. Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Geschmacksverstärker, 3 mit Farbstoff, 4 mit Antioxydationsmittel, 5 Geschwefelt, 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.