

SPEISEPLAN | 05. KW | 26.01.2026 - 01.02.2026

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	WOCHENMENÜ
Montag 26.01.2026	Deftiger Hackbraten mit dunkler Soße, an Petersilienmöhren, mit Kartoffeln 3 A ¹ , C, I, J, K, S	Spirelli mit Schinkenstreifen und Tomatensoße 1, 4, 6 A ¹ , I, S	Linseneintopf mit Knackwurstscheiben 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K, S	Linseneintopf mit Knackwurstscheiben 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K, S	Germknödel (mit Kirschfüllung) und Vanillesoße 2, 3 A ¹ , C, G	Fischfilet mit Blattspinat gratiniert, an Kartoffelpüree A ¹ , C, D, G	Montag bis Sonntag Gurken-Kartoffelsalat mit 1 Paar Wiener Würstchen und Senf 4,50 EUR* 1, 4, 6, 7, A ¹ , C, G, I, J, K, S
Dienstag 27.01.2026	Gebratene Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Erbse und Kräuterkartoffeln 3 A ¹ , I, K, P	Marinierter Hering „Hausfrauenart“ mit bunter Rohkost und Salzkartoffeln 7 A ¹ , C, D, G, I, J, K	Asiatischer Hühnersuppentopf mit Bandnudeln, Gemüse, und Sojasprossen A ¹ , C, F, I, P	Makkaroni mit Schweinegulasch 3 A ¹ , C, I, J, S	Schupfnudelpfanne an Frischkäsesoße, mit Gemüse und gerösteten Sonnenblumenkernen A ¹ , C, G, I	Makkaroni mit Schweinegulasch 3 A ¹ , C, I, J, S	*an Wochenenden & Feiertagen 7,50 EUR
Mittwoch 28.01.2026	Geschmortes Eisbeinfleisch mit Karottensauerkraut und Klößen 1, 3, 4, 5 A ¹ , C, I, J, K, S	Hausgemachte Sülze mit Remoulade, Rohkost und Bratkartoffeln 7 A ¹ , C, F, G, I, J, K, S	Sächsischer Fleckeeintopf süß-saur, mit Kartoffeln und Gewürzgurke, dazu Dessert 7 A ¹ , G, I, J, K, R, S	Hausgemachte Sülze mit Remoulade, Rohkost und Bratkartoffeln 7 A ¹ , C, F, G, I, J, K, S	Mediterranes Gemüse mit Zucchini, Tomate und Aubergine, dazu Basmatireis A ¹ , I	2 Klopse in Kapernsoße, an Fingermöhren, mit Kräuterkartoffeln 4 A ¹ , C, I, J, K, S	BOWL / SALAT
Donnerstag 29.01.2026	Gebratenes Fischfilet mit Zitronenkräuterbutter und Dillkartoffelpüree, dazu Rohkostsalat A ¹ , C, D, G, I, K	Beefsteak im Champignonbett, mit Sahnekartoffelpüree A ¹ , C, G, I, J, K, S	Weißkohleintopf mit Karottenstiften und Knackwurstscheiben 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K, S	Gebratenes Fischfilet mit Zitronenkräuterbutter und Dillkartoffelpüree, dazu Rohkostsalat A ¹ , C, D, G, I, K	Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln A ¹ , C, F, G, I, J, K	2 Quarkeierkuchen und Blumenkohlsuppe, dazu Apfelmus A ¹ , C, G, I	Montag bis Freitag (außer an Feiertagen)
Freitag 30.01.2026	Rinderbraten mit Bratensoße, Rotkohl und Kartoffeln 1, 3, 4, 5 A ¹ , I, J, K, R	Zartes Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse, an Reis A ¹ , I, P	Vanillemilchreis mit heißen Apfelstückchen, dazu Zucker & Zimt G	Mailänder Omelett gefüllt mit Spaghetti, an Tomatensoße A ¹ , C, I	Mailänder Omelett gefüllt mit Spaghetti, an Tomatensoße A ¹ , C, I	Gefülltes Putenschnitzel (mit Schinken und Käse) mit Rahmsoße, Kartoffeln und Mischgemüse 1, 3, 4, 6 A ¹ , C, G, I, K, P	Teriyaki-Bowl mit Salatmix, Reis, Avocado, Brokkoli, Gurke und Teriyaki-Hähnchen, dazu Limetten-Minz-Dressing 5,90 EUR J, P
Samstag 31.01.2026	Deftiger Krautgulasch mit Salzkartoffeln, dazu Dessert 7,50 EUR G, I, J, S				Gedünstetes Fischfilet in Dillrahmsoße, mit Kartoffelpüree, dazu Dessert 7,50 EUR A ¹ , D, G, I, K, P		Saftiger Kräuterbraten mit Bratensoße, Bayrisch Kraut und Kartoffeln, dazu Dessert 7,50 EUR 1, 3, 4, A ¹ , G, I, J, K, S
Sonntag 01.02.2026	Wildgulasch mit Pilzen, an hausgemachten Semmelknödel, dazu Dessert 7,50 EUR 3, A ¹ , G, I, J						

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-Kaschunusse, H⁵-Pecanüssen, H⁶-Paranüssen, H⁷-Pistazien, H⁸-Makadamianüssen), I-Sellerie, J-Senf, K-Schweifeldioxid/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 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.