

SPEISEPLAN | 06. KW | 02.02.2026 - 08.02.2026

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	WOCHE MENÜ
Montag 02.02.2026	Spaghetti Bolognese	Sahniger Kräuterquark mit Butter und Leberwurst, dazu Kartoffeln	Sächsische Kartoffelsuppe mit Wurstwürfel	Spaghetti Bolognese	2 Verlorene Eier in Curry-Senfsoße, an Salzkartoffeln	Fischfilet überbacken mit Tomate und Käse, an Kartoffelpüree	Montag bis Sonntag Paniertes Fischfilet an Remoulade, mit Kartoffelsalat 4,50 EUR* 7, A ¹ , C, D, G, I, J, K
Dienstag 03.02.2026	Wiener Saftgulasch mit Makkaronichips	Gefülltes Schnitzel (mit Kräuterbuttern) mit Rahmsoße und Blumenkohlgemüse, an Salzkartoffeln	Tomaten-Basilikumtopf mit Hörnchen nudeln und Fleischklößchen, dazu Reibekäse	Wiener Saftgulasch mit Makkaronichips	3 Bäckerbuchteln mit heißer Vanillesoße, dazu Obst	Hähnchenpfanne „India“ verfeinert mit Curry und Ananas, an Wildreis	 *an Wochenenden & Feiertagen 7,50 EUR
Mittwoch 04.02.2026	Sauerbraten mit Bratensoße, Apfeleratkohl und Klößen	Kohlroulade im Schmorkohlfond, mit Salzkartoffeln	Bunter Gemüseeintopf mit Fleischwürfel und frischen Kräutern	Kohlroulade im Schmorkohlfond, mit Salzkartoffeln	Bandnudeln in Pfifferlingrahmsoße, mit frischer Petersilie	Schweinsleber in Zwiebelsoße, mit Kartoffelpüree, dazu kleiner Bauernsalat	
Donnerstag 05.02.2026	Hähnchenbrustfilet „Natur“ an Rahmsoße, mit Buttergemüse und Kartoffeln	Hausgemachter Hackbraten mit deftiger Soße, Rosenkohl und Kartoffelpüree	Deftiger Wirsingtopf mit Möhren, Kartoffeln und Schinkenknacker	Hausgemachter Hackbraten mit deftiger Soße, Rosenkohl und Kartoffelpüree	Gefüllte Paprikaschote (mit Zucchini-Hirtenkäse) an Tomatensoße, mit Butterreis	Hörnchen nudeln mit Hackfleischsoße	Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) Fit-Bowl mit Salatmix, Quinoa, Kichererbsen, Radieschen, Karotte und Rote-Bete-Hummus, dazu Kräuter-Vinaigrette 5,90 EUR F, J, L
Freitag 06.02.2026	Thüringer Rostbrät'l auf Zwiebelbett, mit Bratkartoffeln	Schnittlauchröhrei mit Bratkartoffeln, dazu Rote Bete	Reiseintopf mit Geflügelgfleisch und zartem Gemüse	Thüringer Rostbrät'l auf Zwiebelbett, mit Bratkartoffeln	4 Hausgemachte Quarkkäulchen mit Zucker und Apfelmus	Nudelauflauf mit Schinkensahnesoße, überbacken mit Käse	
Samstag 07.02.2026	Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen und Kartoffelpüree, dazu Dessert 7,50 EUR					Holsteiner Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen, dazu Dessert 7,50 EUR	
Sonntag 08.02.2026	Putengeschnetzeltes mit Gabelspaghetti, dazu Dessert 7,50 EUR					Beefsteak mit deftiger Soße, Mischgemüse und Kartoffeln, dazu Dessert 7,50 EUR	

**EIN JOB,
BEI DEM DU
DIE RICHTUNG
BESTIMMST!**



Weitere Stellenangebote gibt's auf:
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-Kaschunüsse, H⁵-Pecannüsse, H⁶-Paranüsse, H⁷-Pistazien, H⁸-Makadamianüsse), 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 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.