

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
Montag 02.02.2026	Spaghetti Bolognese 3 A¹, C, I, S	Sahniger Kräuterquark mit Butter und Leberwurst, dazu Kartoffeln 1, 4, 6 A¹, G, I, J, K, S	Sächsische Kartoffelsuppe mit Würstwürfel 1, 4, 6 A¹, I, J, K, S	Spaghetti Bolognese 3 A¹, C, I, S	2 Verlorene Eier in Curry-Senfsoße, an Salzkartoffeln A¹, C, I, J, K	Fischfilet überbacken mit Tomate und Käse, an Kartoffelpüree A¹, C, D, G
Dienstag 03.02.2026	Wiener Saftgulasch mit Makkaronichips 3 A¹, C, I, J, S	Gefülltes Schnitzel (mit Kräuterbutter) mit Rahmsoße und Blumenkohlgemüse, an Salzkartoffeln 3 A¹, C, G, I, J, K, S	Tomaten-Basilikumtopf mit Hörnchennudeln und Fleischklößchen, <u>dazu Reibekäse</u> A¹, C, G, I, J, S	Wiener Saftgulasch mit Makkaronichips 3 A¹, C, I, J, S	3 Bäckerbuchteln mit heißer Vanillesoße, <u>dazu Obst</u> 2, 3 A¹, C, G	Hähnchenpfanne „India“ verfeinert mit Curry und Ananas, an Wildreis A¹, G, I, P
Mittwoch 04.02.2026	Sauerbraten mit Bratensoße, Apfelrotkohl und Klößen 1, 3, 4, 5 A¹, C, I, K, R	Kohlroulade im Schmorkohlfond, mit Salzkartoffeln 3 A¹, C, I, J, K, S	Bunter Gemüseeintopf mit Fleischwürfel und frischen Kräutern 1, 4, 6 A¹, I, K, S	Kohlroulade im Schmorkohlfond, mit Salzkartoffeln 3 A¹, C, G, I, J, K, S	Bandnudeln in Pfefferlingrahmsoße, mit frischer Petersilie A¹, C, G, I	Schweinsleber in Zwiebelsoße, mit Kartoffelpüree, <u>dazu kleiner Bauernsalat</u> A¹, G, I, K, S
Donnerstag 05.02.2026	Hähnchenbrustfilet „Natur“ an Rahmsoße, mit Buttergemüse und Kartoffeln 3 A¹, G, I, J, K, P	Hausgemachter Hackbraten mit deftigem Soße, Rosenkohl und Kartoffelpüree 3 A¹, C, G, I, J, K, S	Deftiger Wirsingtopf <u>mit Möhren,</u> <u>Kartoffeln</u> <u>und Schinkenknacker</u> 1, 4, 6 A¹, I, J, K, S	Hausgemachter Hackbraten mit deftigem Soße, Rosenkohl und Kartoffelpüree 3 A¹, C, G, I, J, K, S	Gefüllte Paprikaschote (mit Zucchini-Hirtenkäse) an Tomatensoße, mit Butterreis A¹, G, I	Hörnchennudeln mit Hackfleischsoße A¹, C, G, S
Freitag 06.02.2026	Thüringer Rostbrät'l auf Zwiebelbett, mit Bratkartoffeln 3 A¹, I, J, K, S	Schnittlauchrührei mit Bratkartoffeln, <u>dazu Rote Bete</u> 3, 7 C, G, K	Reiseintopf mit Geflügelfleisch und zartem Gemüse I, K, P	Thüringer Rostbrät'l auf Zwiebelbett, mit Bratkartoffeln 3 A¹, I, J, K, S	4 Hausgemachte Quarkkälchen <u>mit Zucker</u> <u>und Apfelmus</u> 4, 5 A¹, C, G, K	Nudelauflauf mit Schinkensahnesoße, überbacken mit Käse 1, 4, 6 A¹, C, G, I, S
Samstag 07.02.2026	Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen und Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR A¹, G, I, J, K, S					Holsteiner Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR 1, 4, 6 A¹, G, I, K, S
Sonntag 08.02.2026	Putengeschnetzeltes mit Gabelspaghetti, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR 3 C, G, P					Beefsteak mit deftigem Soße, Mischgemüse und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR 3, A¹, C, G, I, J, K, S

WOCHENMENÜ

Montag bis Sonntag

Paniertes Fischfilet
an Remoulade,
mit Kartoffelsalat

4,50 EUR*
7, A¹, C, D, G, I, J, K

*an Wochenenden & Feiertagen
7,50 EUR

BOWL / SALAT

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



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 Geschwärtzt. Nährwertangaben können bei der La Ola Menuservice 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.