

SPEISEPLAN | 07. KW | 09.02.2026 - 15.02.2026

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 09.02.2026	Hähnchenpfanne in Sahnesoße, mit buntem Gemüse und Butternudeln A ¹ , G, I, P	Sächsische Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln 1, 4	Linseneintopf süß-sauer, mit 1 Wiener Würstchen A ¹ , I, K, S	Sächsische Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln 1, 4, 6	Gemüsestrudel an hausgemachtem Kräuterquarkdip A ¹ , I, K, S	Feiner Rahmspinat mit Schinkenrührei und Salzkartoffeln A ¹ , C, G, I	Montag bis Sonntag Kaltes Bratenbrot mit Ei, Gewürzgurke und Meerrettich 4,50 EUR* 7, A ^{1,2} , C, G, J, S
Dienstag 10.02.2026	Hamburger Schnitzel mit Spiegelei, an Bratkartoffeln A ¹ , C, K, S	Brathering mit Rohkostsalat und Kräuterkartoffelpüree 7	Bunter Nudelreintopf mit Geflügelfleisch, Gemüse und Kräutern A ¹ , C, I, P	Hamburger Schnitzel mit Spiegelei, an Bratkartoffeln A ¹ , C, K, S	Tortellini mit vegetarischer Füllung, an Gorgonzolasoße A ¹ , C, F, G, I	Geflügelleber mit Apfelstückchen und Kartoffelbrei, dazu Rohkost A ¹ , G, I, K, P	 *an Wochenenden & Feiertagen 7,50 EUR
Mittwoch 11.02.2026	Fischfilet in Ei-Parmesanmantel, mit Sahnebrokkoli, an Bandnudeln A ¹ , C, D, G	Makkaroni mit Jagdwurstwürfel, an fruchtiger Tomatensoße A ¹ , I, J, S	Grüner Bohneneintopf mit Kasslerwürfel A ¹ , C, D, G	Makkaroni mit Jagdwurstwürfel, an fruchtiger Tomatensoße A ¹ , C, K, S	Linsen-Kartoffel-Gratin mit frischem Lauch und Kartoffeln, überbacken mit Gouda A ¹ , C, G, I	Bauernfrühstück dazu Saure Gurke A ¹ , C, G, I, K, S	
Donnerstag 12.02.2026	Schweinegulasch mit Rotkraut und Salzkartoffeln 1, 4	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse, an Kräuterreis A ¹ , I, J, K, S	Milchgrieß mit Mandelrosinenauflage, dazu kalte Pfirsichsoße A ¹ , I, P	Schweinegulasch mit Rotkraut und Salzkartoffeln A ¹ , C, D, G	Spaghetti mit grünem Joghurt-Pesto A ¹ , C, G, I	Steak mit Meerrettichsoße und Kartoffelgratin A ¹ , C, G, I, K, S	BOWL / SALAT
Freitag 13.02.2026	Würziger Kasslerbraten in feiner Rotweinsoße, mit Butterbohnen und Salzkartoffeln 1, 3, 4, 6	Gebratener Leberkäse mit brauner Rahmsoße und Kartoffelstampf, dazu Rohkost A ¹ , G, I, J, K, S	Ungarischer Kesselgulasch mit Kartoffeln und Zwiebeln, dazu Scheibe Brot A ¹ , G, I, J, K, S	Gebratener Leberkäse mit brauner Rahmsoße und Kartoffelstampf, dazu Rohkost A ¹ , F, G, I, J, K, M, S	Krautroulade mit vegetarischer Füllung, Soße und Kartoffeln A ¹ , G, I, J, K, S	Blumenkohl überbacken mit Schinken und Käse, an Kartoffelpüree A ¹ , C, F, I, K	Montag bis Freitag (außer an Feiertagen)
Samstag 14.02.2026	Erbseeneintopf mit Bockwurstscheiben, dazu Obst 7,50 EUR						Fitnesssalat mit Salatmix, Tomate, Gurke, Radieschen, Karotte, Sprossen und Putenstreifen, dazu hausgemachtes Dressing 5,90 EUR
Sonntag 15.02.2026	Saftiger Putenbraten mit Bratensosse, Rosenkohl und Salzkartoffeln, dazu Joghurt 7,50 EUR	3, A ¹ , G, I, J, K, P					 Geschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Möhreneinlage und Spätzle, dazu Obst 7,50 EUR
							 Krautpfanne mit Hackfleisch und Kartoffeln, dazu Joghurt 7,50 EUR

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-Pecanässen, H⁶-Paranässen, H⁷-Pistazien, H⁸-Makadamianässen), 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.