
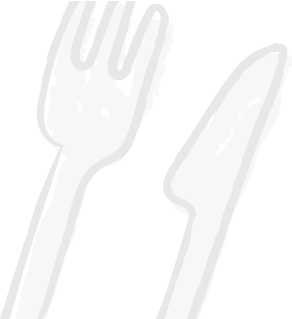


SPEISEPLAN | 07. KW | 09.02.2026 – 15.02.2026



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
Montag 09.02.2026	Hähnchenpfanne in Sahnesoße, mit buntem Gemüse und Butternudeln A¹, G, I, P	Sächsische Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln 1, 4 A¹, I, K, S	Linseneintopf süß-sauer, mit 1 Wiener Würstchen 1, 4, 6 A¹, I, J, K, S	Sächsische Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln 1, 4 A¹, I, K, S	Gemüsestrudel <u>an hausgemachtem</u> <u>Kräuterquarkdip</u> A¹, C, G, I	Feiner Rahmspinat mit Schinkenröhrei und Salzkartoffeln 1, 4, 6 A¹, C, G, K, S
Dienstag 10.02.2026	Hamburger Schnitzel mit Spiegelei, an Bratkartoffeln A¹, C, K, S	Brathering mit Rohkostsalat und Kräuterkartoffelpüree 7 D, G, I, J, K	Bunter Nudleintopf mit Geflügelfleisch, Gemüse und Kräutern A¹, C, I, P	Hamburger Schnitzel mit Spiegelei, an Bratkartoffeln A¹, C, K, S	Tortellini mit vegetarischer Füllung, an Gorgonzolasoße A¹, C, F, G, I	Geflügelleber mit Apfelstückchen und Kartoffelbrei, <u>dazu Rohkost</u> A¹, G, I, K, P
Mittwoch 11.02.2026	Fischfilet in Ei-Parmesanmantel, mit Sahnebrokkoli, an Bandnudeln A¹, C, D, G	Makkaroni mit Jagdwurstwürfel, an fruchtiger Tomatensoße 1, 4, 6 A¹, I, J, S	Grüner Bohneneintopf mit Kasslerwürfel 1, 4, 6 A¹, I, K, S	Makkaroni mit Jagdwurstwürfel, an fruchtiger Tomatensoße 1, 4, 6 A¹, I, J, S	Linsen-Kartoffel-Gratin mit frischem Lauch und Kartoffeln, überbacken mit Gouda A¹, C, G, I	Bauernfrühstück <u>dazu Saure Gurke</u> 1, 4, 7 C, K, S
Donnerstag 12.02.2026	Schweinegulasch mit Rotkraut und Salzkartoffeln 1, 4 A¹, I, J, K, S	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse, an Kräuterreis A¹, I, P	Milchgrieß mit Mandelrosinenaufgabe, <u>dazu kalte Pfirsichsoße</u> 7 A¹, G, H¹	Schweinegulasch mit Rotkraut und Salzkartoffeln 1, 4 A¹, I, J, K, S	Spaghetti mit grünem Joghurt-Pesto A¹, C, G, I	Steak mit Meerrettichsoße und Kartoffelgratin A¹, C, G, I, K, S
Freitag 13.02.2026	Würziger Kasslerbraten in feiner Rotweinsauce, mit Butterbohnen und Salzkartoffeln 1, 3, 4, 6 A¹, G, I, J, K, S	Gebratener Leberkäse mit brauner Rahmsauce und Kartoffelstampf, <u>dazu Rohkost</u> 1, 3, 4, 6 A¹, G, I, J, K, S	Ungarischer Kesselgulasch mit Kartoffeln und Zwiebeln, <u>dazu Scheibe Brot</u> 7 A¹, F, G, I, J, K, M, S	Gebratener Leberkäse mit brauner Rahmsauce und Kartoffelstampf, <u>dazu Rohkost</u> 1, 3, 4, 6 A¹, G, I, J, K, S	Krautroulade mit vegetarischer Füllung, Soße und Kartoffeln 3 A¹, C, F, I, K	Blumenkohl überbacken mit Schinken und Käse, an Kartoffelpüree 1, 4, 6 A¹, C, G, K, S
Samstag 14.02.2026	Erbseintopf mit Bockwurstscheiben, <u>dazu Obst</u> 7,50 EUR 1, 4, 6 I, K, S					Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Möhreineilage und Spätzle, <u>dazu Obst</u> 7,50 EUR 3, A¹, C, G, I, S
Sonntag 15.02.2026	Saftiger Putenbraten mit Bratensoße, Rosenkohl und Salzkartoffeln, <u>dazu Joghurt</u> 7,50 EUR 3, A¹, G, I, J, K, P					Krautpfanne mit Hackfleisch und Kartoffeln, <u>dazu Joghurt</u> 7,50 EUR A¹, G, I, S

WOCHENMENÜ

Montag bis Sonntag

Kaltes Bratenbrot
mit Ei, Gewürzgurke
und Meerrettich

4,50 EUR*
7, A¹,², C, G, J, S

*an Wochenenden & Feiertagen
7,50 EUR

BOWL / SALAT

Montag bis Freitag
(außer an Feiertagen)

Fitnesssalat
mit Salatmix, Tomate,
Gurke, Radieschen,
Karotte, Sprossen
und Putenstreifen,
dazu hausgemachtes
Dressing

5,90 EUR
F, G, J, P



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 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.