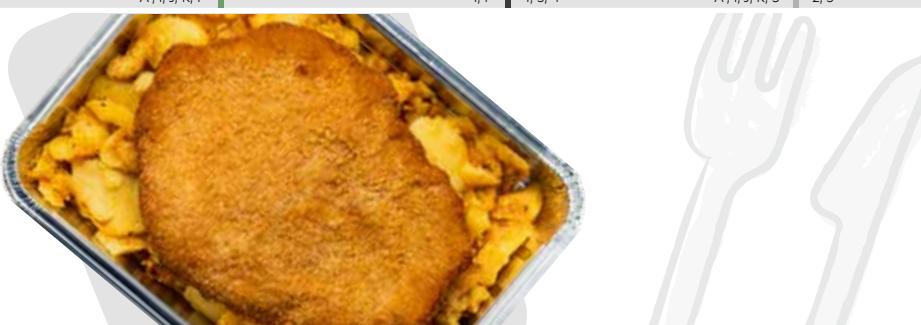


SPEISEPLAN | 08. KW | 16.02.2026 - 22.02.2026

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 16.02.2026	Feuerfleisch mit Bratkartoffeln	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleisch) an Tomatensoße, mit Salzkartoffeln	Sächsische Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen	Sächsische Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen	Gnocchipfanne mit Möhren, roter Paprika, Brokkoli und Erbsen, dazu Kräuterrahmsoße	Gebackene Champignonköpfe mit Kartoffelpüree	Montag bis Sonntag Paniertes Rotbarschfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat 4,50 EUR* 7, A ¹ , C, D, G, I, J, K
Dienstag 17.02.2026	Gulasch mit Klößen und Rotkraut	Spaghetti mit Schinkenstreifen und Käsesahnesoße	Fleckeeintopf mit Kartoffelstücken und Gewürzgurke	Spaghetti mit Schinkenstreifen und Käsesahnesoße	Tomatenröhrei mit Bratkartoffeln, dazu <u>Gurkensalat</u>	Falscher Hase mit brauner Soße, Mischgemüse und Kartoffeln	*an Wochenenden & Feiertagen 7,50 EUR
Mittwoch 18.02.2026	Schweineroulade „Hausfrauen Art“ mit Bratensoße, Rotkraut und Kartoffeln	Sächsische Bratwurst mit deftiger Soße, grünen Bohnen und Kartoffelbrei	Kräftige Brühnuedeln mit Rindfleischwürfeln, Gemüse und Kräutern	Sächsische Bratwurst mit deftiger Soße, grünen Bohnen und Kartoffelbrei	Gedünsteter Blumenkohl auf Blattspinat, an Rösti Taler	4 Hausgemachte Quarkkäulchen dazu Zucker und Apfelmus	
Donnerstag 19.02.2026	Riesenschnitzel mit Bratkartoffeln	Deutsches Beefsteak in Zwiebelsoße, mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree	Altmärkischer Wirsingtopf mit Kartoffeln und Knackerwürfel	Deutsches Beefsteak in Zwiebelsoße, mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree	Fruchtiges Gemüse-Curry aus Ananas, Mango, Paprika und Möhre, mit Eby	Gedünstetes Fischfilet in Dillsoße, mit Salzkartoffeln, dazu <u>Rohkost</u>	Montag bis Freitag (außer an Feiertagen)
Freitag 20.02.2026	Deftiger Schweinebraten in Bratensoße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Wiener Backhähnchen auf Petersilienmöhren, mit Geflügelsoße und Salzkartoffeln	Bunter Reiseintopf mit Gemüse, Kräutern und Geflügelfleisch	Deftiger Schweinebraten in Bratensoße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Joghurt-Kaiserschmarrn mit heißer Vanillesoße	Bunte Gemüseplatte mit Brokkoli, Möhren und Blumenkohl, an holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln	Gemüse-Bowl mit Salatmix, Couscous, Kichererbsen, Rote Bete, Sojabohnen, Avocado, Gurke, Nüsse und Tomate, dazu <u>Kräuter-Vinaigrette</u>
Samstag 21.02.2026	Kaninchenbraten mit Pilzeinlage und Kartoffelpüree, dazu <u>Dessert</u> 7,50 EUR					Hörnchennudeln in Basilikumsoße, dazu <u>Dessert</u> 7,50 EUR	5,90 EUR A ¹ , E, F, H, J
Sonntag 22.02.2026	Putenleber in Jägersoße, mit Kartoffelbrei, dazu Kompott 7,50 EUR					Kümmelbraten mit deftiger Soße, Salzkartoffeln und Gemüse, dazu Kompott 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.