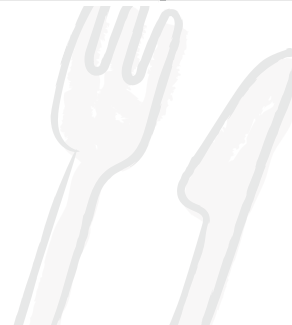


# SPEISEPLAN | 08. KW | 16.02.2026 - 22.02.2026

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
<b>Montag</b> 16.02.2026	<b>Feuerfleisch</b> mit Bratkartoffeln  A', I, J, K, S	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> (mit Hackfleisch) an Tomatensoße, mit Salzkartoffeln  A', C, I, J, K, S	<b>Sächsische Kartoffelsuppe</b> mit 1 Wiener Würstchen  1, 4, 6  A', I, K, S	<b>Sächsische Kartoffelsuppe</b> mit 2 Wiener Würstchen  1, 4, 6  A', I, K, S	<b>Gnocchipfanne</b> mit Möhren, roter Paprika, Brokkoli und Erbsen, dazu Kräuterrahmsoße  A', C, E, G, H, I	<b>Gebackene Champignonköpfe</b> mit Kartoffelpüree  A', C, G, K
<b>Dienstag</b> 17.02.2026	<b>Gulasch</b> mit Klößen und Rotkraut  1, 3, 4, 5  A', C, I, J, K, S	<b>Spaghetti</b> mit Schinkenstreifen und Käsesahnesoße  1, 4, 6  A', C, G, I, S	<b>Fleckeintopf</b> mit Kartoffelstücken und Gewürzgurke  7  A', I, J, K, R, S	<b>Spaghetti</b> mit Schinkenstreifen und Käsesahnesoße  1, 4, 6  A', C, G, I, S	<b>Tomatenrührei</b> mit Bratkartoffeln, <u>dazu Gurkensalat</u>  7  C, G, K	<b>Falscher Hase</b> mit brauner Soße, Mischgemüse und Kartoffeln  3  A', C, G, I, J, K, S
<b>Mittwoch</b> 18.02.2026	<b>Schweineroulade „Hausfrauen Art“</b> mit Bratensoße, Rotkraut und Kartoffeln  1, 3, 4  A', I, J, K, S	<b>Sächsische Bratwurst</b> mit deftiger Soße, grünen Bohnen und Kartoffelbrei  1, 3, 4, 6  A', G, I, J, K, S	<b>Kräftige Brühnudeln</b> mit Rindfleischwürfel, Gemüse und Kräutern  A', C, I, R	<b>Sächsische Bratwurst</b> mit deftiger Soße, grünen Bohnen und Kartoffelbrei  1, 3, 4, 6  A', G, I, J, K, S	<b>Gedünsteter Blumenkohl</b> auf Blattspinat, an Röstitaler  4  A', I	<b>4 Hausgemachte Quarkkälchen</b> <u>dazu Zucker</u> <u>und Apfelmus</u>  4, 5  A', C, G, K
<b>Donnerstag</b> 19.02.2026	<b>Riesenschnitzel</b> mit Bratkartoffeln  A', C, K, S	<b>Deutsches Beefsteak</b> in Zwiebelsoße, mit Möhregemüse und Kartoffelpüree  A', C, G, I, J, K, S	<b>Altmärkischer Wirsingtopf</b> mit Kartoffeln und Knackerwürfel  1, 4, 6  A', I, J, K, S	<b>Deutsches Beefsteak</b> in Zwiebelsoße, mit Möhregemüse und Kartoffelpüree  A', C, G, I, J, K, S	<b>Fruchtiges Gemüse-Curry</b> aus Ananas, Mango, Paprika und Möhre, mit Eibly  A', I	<b>Gedünstetes Fischfilet</b> in Dillssoße, mit Salzkartoffeln, <u>dazu Rohkost</u>  A'
<b>Freitag</b> 20.02.2026	<b>Deftiger Schweinebraten</b> in Bratensoße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln  1, 3, 4  A', I, J, K, S	<b>Wiener Backhähnchen</b> auf Petersilienmöhrrchen, mit Geflügelsoße und Salzkartoffeln  3  A', I, J, K, P	<b>Bunter Reiseintopf</b> mit Gemüse, Kräutern und Geflügelfleisch  I, P	<b>Deftiger Schweinebraten</b> in Bratensoße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln  1, 3, 4  A', I, J, K, S	<b>Joghurt-Kaiserschmarrn</b> mit heißer Vanillesoße  2, 3  A', C, G	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Brokkoli, Möhren und Blumenkohl, an holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln  A', C, F, G, I, J, K
<b>Samstag</b> 21.02.2026	<b>Kaninchenbraten</b> mit Pilzeinlage und Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> <b>7,50 EUR</b>  A', G, I, J, K					<b>Hörnchennudeln</b> in Basilikumsoße, <u>dazu Dessert</u> <b>7,50 EUR</b>  A', C, G, I
<b>Sonntag</b> 22.02.2026	<b>Putenleber</b> in Jägersoße, mit Kartoffelbrei, <u>dazu Kompott</u> <b>7,50 EUR</b>  3  A', G, I, J, K, P					<b>Kümmelbraten</b> mit deftiger Soße, Salzkartoffeln und Gemüse, <u>dazu Kompott</u> <b>7,50 EUR</b>  3  A', I, J, K, S



**WOCHENMENÜ**

**Montag bis Sonntag**

**Paniertes Rotbarschfilet**  
mit hausgemachtem  
Kartoffelsalat

**4,50 EUR\***  
7, A', C, D, G, I, J, K

\*an Wochenenden & Feiertagen  
**7,50 EUR**

**BOWL / SALAT**

**Montag bis Freitag**  
(außer an Feiertagen)

**Gemüse-Bowl**  
mit Salatmix, Couscous,  
Kichererbsen, Rote Bete,  
Sojabohnen, Avocado,  
Gurke, Nüsse und Tomate,  
dazu Kräuter-Vinaigrette

**5,90 EUR**  
A', E, F, H, J

**Allergene** A-glutenhaltiges Getreide (A<sup>1</sup>-Weizen, A<sup>2</sup>-Roggen, A<sup>3</sup>-Gerste, A<sup>4</sup>-Hafer, A<sup>5</sup>-Dinkel, A<sup>6</sup>-Emmer, A<sup>7</sup>-Khorasan-Weizen), B-Krebstier, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Sojabohne, G-Milch, H-Schalenfrucht (H<sup>1</sup>-Mandeln, H<sup>2</sup>-Haselnuss, H<sup>3</sup>-Walnuss, H<sup>4</sup>-Kaschunüsse, H<sup>5</sup>-Pecanüsse, H<sup>6</sup>-Paranüsse, H<sup>7</sup>-Pistazien, H<sup>8</sup>-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 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.