

SPEISEPLAN | 09. KW | 23.02.2026 - 01.03.2026

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 23.02.2026	Szegediner Gulasch auf Sauerkrautsockel, mit Semmelknödel	2 Gekochte Eier in Senfsoße, an Salzkartoffeln, <u>dazu Möhren-Apfelrohkost</u>	Herzhafter Linseneintopf süß-sauer, mit Rauchfleisch	Szegediner Gulasch auf Sauerkrautsockel, mit Semmelknödel	Herzhafter Kartoffelkuchen mit Möhre und Lauch, <u>dazu Dill-Schmand</u>	Krautnudeln mit Wurstwürfel	Montag bis Sonntag Schweineschnitzel mit Zitronenecke und Kartoffelsalat 4,50 EUR* 7, A ¹ , C, G, I, J, K, S
Dienstag 24.02.2026	Gedünstetes Lachssteak in Kräutersoße, an Bandnudeln	Hausgemachte Sülze in Kräuterremoulade, mit Rohkost, und deftigen Bratkartoffeln	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Kartoffelstückchen, Wurstwürfel und Porree	Chinesische Reispfanne mit Gemüse und Geflügelfleisch	Hausgemachtes Gemüsemedaillon mit Käsesoße und Kräuterkartoffelpüree, <u>dazu Rohkost</u>	Chinesische Reispfanne mit Gemüse und Geflügelfleisch	 *an Wochenenden & Feiertagen 7,50 EUR
Mittwoch 25.02.2026	Schnitzel „Jäger Art“ mit Pilzen, Petersilie und Sahnekartoffelpüree	4 Nürnberger Würstchen mit deftiger Soße, Sauerkraut und Kartoffelpüree, <u>dazu Senf</u>	Soljanka mit Wurststreifen, Paprika und Gurke, <u>dazu Scheibe Brot</u>	Schnitzel „Jäger Art“ mit Pilzen, Petersilie und Sahnekartoffelpüree	Grünkohl-Lasagne überbacken mit Emmentaler-Käse	Hirschgulasch mit Rosenkohl und Spätzle	 BOWL / SALAT
Donnerstag 26.02.2026	Radeberger Bierbraten in herzhafter Biersoße, mit Butterbohnen und Klößen	Makkaroni mit Schinken und Tomatensoße, <u>dazu Reibekäse</u>	Sahniger Milchreis mit heißen Apfelstücken, <u>dazu Zucker & Zimt</u>	Makkaroni mit Schinken und Tomatensoße, <u>dazu Reibekäse</u>	Spinat mit 2 Spiegeleiern und Salzkartoffeln	Schweineleber mit Kartoffelbrei, <u>dazu Gurkensalat</u>	Montag bis Freitag (außer an Feiertagen)
Freitag 27.02.2026	Seelachsfilet überbacken mit Käsesoße, <u>dazu Brokkoli</u> und Dillkartoffeln	4 Hausgemachte Plinsen <u>dazu Zucker</u> <u>und Apfelmus</u>	Porreeintopf mit Fleischwürfel	Schweinerückensteak mit Bratensoße, Brokkoli und Salzkartoffeln	Schupfnudel-Pestopfanne mit mediterranem Gemüse	Schweinerückensteak mit Bratensoße, Brokkoli und Salzkartoffeln	Hähnchen-Bowl mit Salatmix, Melone, Mango, Hähnchenbruststreifen, Sojasprossen, Nüssen und Avocado, <u>dazu Vinaigrette</u>
Samstag 28.02.2026	Bunter Gemüseeeintopf <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR						5,90 EUR E, F, H, J, P
Sonntag 01.03.2026	Gefüllte Hähnchenroulade (mit Frischkäse) an Geflügelrahmsoße, mit Schupfnudeln <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR	A ¹ , C, G, I, P					Putengeschnetzeltes mit Gemüse-Spätzle, <u>dazu Dessert</u> 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-Pecanüssen, H⁶-Paranüssen, H⁷-Pistazien, H⁸-Makadamianüssen), 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.