

# SPEISEPLAN | 11. KW | 09.03.2026 - 15.03.2026



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	
<b>Montag</b> 09.03.2026	<b>Pikanter Rahmgulasch</b> mit Hörnchennudeln 3 A¹, C, G, I, J, S	<b>Sächsische Tiegelwurst</b> mit Specksauerkraut und Salzkartoffeln 1, 4, 6 A¹, I, K, S	<b>Linseneintopf</b> mit Knackwurstscheiben 1, 4, 6 A¹, I, J, K, S	<b>Linseneintopf</b> mit Knackwurstscheiben 1, 4, 6 A¹, I, J, K, S	<b>Couscous-Salat</b> mit Möhre, Paprika, Kichererbsen und Kirschtomaten, <u>dazu gebratener Halloumi-Käse</u> A¹, G, I	<b>Hamburger Schnitzel</b> mit Spiegelei, auf Bratkartoffeln A¹, C, K, S	
<b>Dienstag</b> 10.03.2026	<b>Gebackenes Fischfilet</b> paniert, mit Kräuterbutter, an Kartoffelpüree 7 A¹, C, D, G, I, K	<b>Currywurst</b> in fruchtiger Tomatensoße, mit Kartoffelpüree 1, 4, 6 A¹, G, I, K, S	<b>Bunter Nudleintopf</b> mit Hühnerfleisch, Gemüse und Kräutern A¹, C, I, P	<b>Currywurst</b> in fruchtiger Tomatensoße, mit Kartoffelpüree 1, 4, 6 A¹, G, I, K, S	<b>Kräuterpfannkuchen</b> gefüllt mit Gemüse, <u>dazu Frischkäsecreme</u> A¹, C, G, I	<b>Spaghetti „Aglio e olio“</b> mit Olivenöl und Knoblauch A¹, C	
<b>Mittwoch</b> 11.03.2026	<b>Deftige Schmorrippchen</b> an Bratenfond, auf Sauerkrautsockel, mit Kartoffelklößen 1, 3, 4, 5 A¹, C, I, J, K, S	<b>Beefsteak</b> mit Bratensoße, Kohlrabigemüse und Kartoffeln 3 A¹, C, I, J, K, S	<b>Porreeintopf</b> mit Kartoffel- und Kasslerwürfel 1, 4, 6 A¹, I, K, S	<b>Beefsteak</b> mit Bratensoße, Kohlrabigemüse und Kartoffeln 3 A¹, C, I, J, K, S	<b>Blumenkohlpuffer</b> mit Karottensoße und Bohnen-Naturreis A¹, C, G, I	<b>2 Gekochte Eier</b> in Senfsoße, mit Kartoffeln, <u>dazu Möhrenrohkost</u> 1, 4 A¹, C, I, J, K	
<b>Donnerstag</b> 12.03.2026	<b>Hähnchenbrustfilet „Cordon bleu“</b> auf Buttermöhren, mit Rahmsoße und Salzkartoffeln 1, 3, 4, 6 A¹, G, I, K, P	<b>Gulasch</b> mit Rotkraut und Klößen 1, 3, 4, 5 A¹, C, I, J, K, S	<b>Sahniger Milchreis</b> mit <u>Zucker &amp; Zimt</u> und <u>Schattenmorellen</u> G	<b>Gulasch</b> mit Rotkraut und Klößen 1, 3, 4, 5 A¹, C, I, J, K, S	<b>Makkaroni</b> mit Tomatensoße, <u>dazu Reibekäse</u> A¹, C, G, I	<b>Brathering</b> mit Zwiebelringen, bunter Rohkost und Kräuterkartoffelpüree 7 D, G, I, J, K	
<b>Freitag</b> 13.03.2026	<b>Gyrospfanne</b> mit Zwiebeln, an Kräuterris, <u>dazu Tzatziki</u> und <u>Krautsalat</u> 3 A¹, I, K, P	<b>Hausgemachte Krautspätzle</b> mit Bacon und Zwiebeln 1, 4, 6 A¹, C, S	<b>Muschelnudleintopf</b> mit Geflügelfleisch und Gemüse A¹, C, I, P	<b>Hausgemachte Krautspätzle</b> mit Bacon und Zwiebeln 1, 4, 6 A¹, C, S	<b>Hausgemachte Spinatknödel</b> mit frischen Cremechampignons A¹, C, G, I	<b>Bautzner Senfbraten</b> mit Bratensoße, Bayrisch Kraut und Kartoffeln 1, 3, 4 A¹, I, J, K, S	
<b>Samstag</b> 14.03.2026	<b>2 Grillwürstchen</b> mit Letschosoße, und Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> <b>7,50 EUR</b> 1, 3, 4, 6 A¹, G, I, J, K, S						<b>Deftiger Erbseneintopf</b> mit Knackerscheiben, <u>dazu Dessert</u> <b>7,50 EUR</b> 1, 4, 6 G, I, K, S
<b>Sonntag</b> 15.03.2026	<b>Deftiger Krautgulasch</b> mit Dampfkartoffeln, <u>dazu Pudding</u> <b>7,50 EUR</b> 3 A¹, E, G, H, I, J, K, S						<b>Fischfilet</b> in Dillsoße, an Reis, <u>dazu Pudding</u> <b>7,50 EUR</b> A¹, D, E, G, H, I

**WOCHENMENÜ**

**Montag bis Sonntag**

**Gurken-Kartoffelsalat** mit 1 Paar Wiener Würstchen und Senf

**4,50 EUR\***  
1, 4, 6, 7, A¹, C, G, I, J, K, S

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

**BOWL / SALAT**

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

**Lachs-Bowl** mit Salatmix, Quinoa, Wakame, Avocado, Gurke, Orangenfilets und Sojasprossen, dazu Limetten-Minz-Dressing

**5,90 EUR**  
3, D, F, J, L



**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 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.