

# 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.

	<b>ROT</b>	<b>GELB</b>	<b>GRÜN</b>	<b>MAXI</b>	<b>SILBER</b>	<b>BLAU</b>	<b>WOCHENMENÜ</b>
<b>Montag</b> 09.03.2026	Pikanter Rahmgulasch mit Hörnchenudeln  3 A <sup>1</sup> , C, G, I, J, S	Sächsische Tiegelwurst mit Specksauerkraut und Salzkartoffeln  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , I, K, S	Linseneintopf mit Knackwurstscheiben  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , I, J, K, S	Linseneintopf mit Knackwurstscheiben  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , I, J, K, S	Couscous-Salat mit Möhre, Paprika, Kichererbsen und Kirschtomaten, dazu gebratener Halloumi-Käse  A <sup>1</sup> , G, I	Hamburger Schnitzel mit Spiegelei, auf Bratkartoffeln  A <sup>1</sup> , C, K, S	<b>Montag bis Sonntag</b> Gurken-Kartoffelsalat mit 1 Paar Wiener Würstchen und Senf  <b>4,50 EUR*</b> 1, 4, 6, 7, A <sup>1</sup> , C, G, I, J, K, S
<b>Dienstag</b> 10.03.2026	Gebackenes Fischfilet paniert, mit Kräuterbutter, an Kartoffelpüree  7 A <sup>1</sup> , C, D, G, I, K	Currywurst in fruchtiger Tomatensoße, mit Kartoffelpüree  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , G, I, K, S	Bunter Nudeleintopf mit Hühnerfleisch, Gemüse und Kräutern  A <sup>1</sup> , C, I, P	Currywurst in fruchtiger Tomatensoße, mit Kartoffelpüree  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , G, I, K, S	Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Gemüse, dazu Frischkäsecreme  A <sup>1</sup> , C, G, I	Spaghetti „Aglio e olio“ mit Olivenöl und Knoblauch  A <sup>1</sup> , C	<b>*an Wochenenden &amp; Feiertagen</b> <b>7,50 EUR</b>
<b>Mittwoch</b> 11.03.2026	Deftige Schmorrippchen an Bratenfond, auf Sauerkrautsockel, mit Kartoffelklößen  1, 3, 4, 5 A <sup>1</sup> , C, I, J, K, S	Beefsteak mit Bratensoße, Kohlrabigemüse und Kartoffeln  3 A <sup>1</sup> , C, I, J, K, S	Porreeeintopf mit Kartoffel- und Kasslerwürfel  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , I, K, S	Beefsteak mit Bratensoße, Kohlrabigemüse und Kartoffeln  3 A <sup>1</sup> , C, I, J, K, S	Blumenkohlpuffer mit Karottensoße und Bohnen-Naturreis  A <sup>1</sup> , C, G, I	2 Gekochte Eier in Senfsoße, mit Kartoffeln, dazu Möhrenrohkost  1, 4 A <sup>1</sup> , C, I, J, K	<b>BOWL / SALAT</b>
<b>Donnerstag</b> 12.03.2026	Hähnchenbrustfilet „Cordon bleu“ auf Buttermöhren, mit Rahmsoße und Salzkartoffeln  1, 3, 4, 6 A <sup>1</sup> , G, I, K, P	Gulasch mit Rotkraut und Klößen  1, 3, 4, 5 A <sup>1</sup> , C, I, J, K, S	Sahniger Milchreis mit Zucker & Zimt und Schattenmorellen  G	Gulasch mit Rotkraut und Klößen  1, 3, 4, 5 A <sup>1</sup> , C, I, J, K, S	Makkaroni mit Tomatensoße, dazu Reibekäse  A <sup>1</sup> , C, G, I	Brathering mit Zwiebelringen, bunter Rohkost und Kräuterkartoffelpüree  7 D, G, I, J, K	<b>Montag bis Freitag</b> (außer an Feiertagen)
<b>Freitag</b> 13.03.2026	Gyrosfanne mit Zwiebeln, an Kräuterreis, dazu Tzatziki und Krautsalat  3 A <sup>1</sup> , I, K, P	Hausgemachte Krautspätzle mit Bacon und Zwiebeln  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , C, S	Muschelnudleintopf mit Geflügelfleisch und Gemüse  A <sup>1</sup> , C, I, P	Hausgemachte Krautspätzle mit Bacon und Zwiebeln  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , C, S	Hausgemachte Spinatknödel mit frischen Cremechampignons  A <sup>1</sup> , C, G, I	Bautzner Senfräben mit Bratensoße, Bayrisch Kraut und Kartoffeln  1, 3, 4 A <sup>1</sup> , I, J, K, S	<b>Lachs-Bowl</b> mit Salatmix, Quinoa, Wakame, Avocado, Gurke, Orangenfilets und Sojasprossen, dazu Limetten-Minz-Dressing  <b>5,90 EUR</b> 3, D, F, J, L
<b>Samstag</b> 14.03.2026	2 Grillwürstchen mit Letschosoße, und Kartoffelpüree, dazu Dessert  <b>7,50 EUR</b> 1, 3, 4, 6 A <sup>1</sup> , G, I, J, K, S					Deftiger Erbseneintopf mit Knackerscheiben, dazu Dessert  <b>7,50 EUR</b> 1, 4, 6 G, I, K, S	<b>Fischfilet</b> in Dillsöße, an Reis, dazu Pudding  <b>7,50 EUR</b> A <sup>1</sup> , D, E, G, H, I
<b>Sonntag</b> 15.03.2026	Deftiger Krautgulasch mit Dampfkartoffeln, dazu Pudding  <b>7,50 EUR</b> 3 A <sup>1</sup> , E, G, H, I, J, K, S						

Allergene: A-glutenhaltiges Getreide (A<sup>1</sup>-Weizen, A<sup>2</sup>-Roggen, A<sup>3</sup>-Gerste, A<sup>4</sup>-Hefe, 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>-Kaschnünse, H<sup>5</sup>-Pecanässen, H<sup>6</sup>-Paranässen, H<sup>7</sup>-Pistazien, H<sup>8</sup>-Makadamianüsse), 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 Geschweifelt, 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.