

SPEISEPLAN | 23. KW | 01.06.2026 – 07.06.2026

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 6,10 EUR (MAXI-Gericht 6,90 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 |
|---------------------------------|---|---|--|--|--|--|
| Montag 01.06.2026 | Gekochtes Eisbein in Meerrettichsoße, mit Sauerkraut und Kartoffeln 1, 4 A¹, I, J, K, S | Currywurst in Tomaten-Currysoße, mit Kartoffelpüree 1, 4 A¹, G, I, K, S | Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen und Bockwurstwürfel 1, 4, 6 A¹, I, J, K, S | Currywurst in Tomaten-Currysoße, mit Kartoffelpüree 1, 4 A¹, G, I, K, S | Pestonudeln mit Grilltomaten, frischem Rucola und Mozzarella A¹, G | Hörnchennudeln mit Hackfleischsoße A¹, C, I, S |
| Dienstag 02.06.2026 | Biergulasch mit Sauerkraut und Klößen 1, 3, 4 A¹, I, J, K, S | Kräuterquark mit hausmacher Leberwurst, Butter und Salzkartoffeln 1, 4 A¹, G, I, J, K, R, S | Feine Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch A¹, G, I, S | Biergulasch mit Sauerkraut und Klößen 1, 3, 4 A¹, I, J, K, S | Veggie Bauernfrühstück <u>dazu saure Gurke</u> 7 C, K | Hähnchen „Cordon bleu“ mit Geflügelsoße, Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln 3 A¹, C, G, I, K, P |
| Mittwoch 03.06.2026 | Hackbraten mit deftiger Soße, Mischgemüse und Kartoffelpüree 3 A¹, C, G, I, J, K, S | Gebratene Schweinsleber in Zwiebelsoße, mit Kartoffelpüree, <u>dazu kleiner Bauernsalat</u> A¹, G, I, K, S | Bunter Nudleintopf mit Gemüse A¹, C, I | Hackbraten mit deftiger Soße, Mischgemüse und Kartoffelpüree 3 A¹, C, G, I, J, K, S | Weißer & grüner Spargel in Sauce Hollandaise, mit Petersilienkartoffeln 3 A¹, C, F, G, I, J, K | Bunte Heringshäckerle mit gemischtem Salat und Salzkartoffeln 7 D, I, J, K |
| Donnerstag 04.06.2026 | Paniertes Fischfilet an Kräuterbutter, mit Kartoffelpüree, <u>dazu Rotkrautsalat</u> A¹, C, D, G, K | Makkaroni mit Tomatensoße, <u>dazu Reibekäse</u> A¹, G, I | Karotte-Orange-Ingwer- Cremesuppe mit Kokosmilch und gerösteten Sonnenblumenkernen G, H, I | Makkaroni mit Tomatensoße, <u>dazu Reibekäse</u> A¹, G, I | Krautroulade mit vegetarischer Füllung, an deftiger Soße, mit Salzkartoffeln 3 A¹, C, F, G, I, J, K | Kochklopse in Dillsoße, mit Kartoffeln A¹, C, G, I, J, K, S |
| Freitag 05.06.2026 | Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffeln 1, 3, 4 A¹, I, J, K, R | 3 Buchteln mit heißer Vanillesoße, <u>dazu Banane</u> 2, 3 A¹, C, G | Herzhafte Soljanka mit Gewürzgurke und Paprika, <u>dazu Scheibe Brot</u> 1, 4, 6, 7 A¹, F, G, I, J, L, M, S | Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffeln 1, 3, 4 A¹, I, J, K, R | Gemüsebratling mit Kräuterrahmsoße und Kartoffelpüree A¹, C, G, I | Spirelli mit Erdnuss-Chilisoße und Hähnchenfiletstreifen A¹, E, G, P |
| Samstag 06.06.2026 | Schweinegulasch mit Paprika, an Spätzle, <u>dazu Joghurt</u> 7,50 EUR 3 A¹, C, G, I, J, S | <div style="text-align: center;"> <p>EIN JOB, BEI DEM DU DIE RICHTUNG BESTIMMST!</p> <p>WERDE MENÜLIEFERANT</p> <p>Weitere Stellenangebote gibt's auf: laola-menuservice.de/jobs</p> </div> | | | | Bunter Gemüseeintopf <u>dazu Scheibe Brot</u> <u>und Joghurt</u> 7,50 EUR A¹², G, I, K |
| Sonntag 07.06.2026 | Putenrollbraten mit Bratensoße, Buttergemüse und Salzkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR 3, A¹, G, I, K, P | | | | | Gedünstetes Fischfilet auf Wurzelgemüse, an Dillkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR D, G, I, K |

WOCHENMENÜ

Montag bis Sonntag

Gurkenkartoffelsalat
mit 1 Paar Wiener
Würstchen

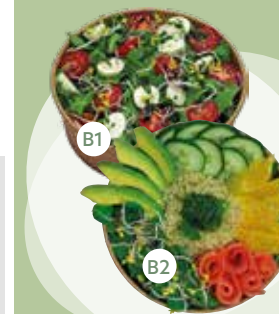
4,50 EUR*
1, 4, 6, 7, C, G, I, J, K, S
*an Wochenenden & Feiertagen
7,50 EUR

BOWL / SALAT

Montag bis Freitag
(außer an Feiertagen)

B1 Classico Italiano
mit Salatmix, Rucola,
Mozzarella, Sprossen
und Cocktailtomaten,
dazu Balsamico-Dressing
5,90 EUR
F, G, J

B2 Lachs-Bowl
mit Salatmix, Quinoa,
Wakame, Avocado,
Gurke, Orangefilets
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 Antioxidationsmittel, 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.