



SPEISEPLAN | 24. KW | 08.06.2026 - 14.06.2026

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 08.06.2026	Rinderroulade „Esterhazy“ auf Wurzelgemüse, an Kartoffelpüree 3, 7 A', G, I, J, K, R	Thüringer Rostbratwurst mit brauner Rahmsoße, Sauerkraut und Kartoffeln, <u>dazu Senf</u> 1, 3, 4, 6, 7 A', I, J, K, S	Linseneintopf süß-sauer abgeschmeckt, mit 1 Wiener Würstchen 1, 4, 6 A', I, K, S	Thüringer Rostbratwurst mit brauner Rahmsoße, Sauerkraut und Kartoffeln, <u>dazu Senf</u> 1, 3, 4, 6, 7 A', I, J, K, S	Bandnudeln mit Blattspinat und Gorgonzolasoße A', C, G	3 Hefeklöße mit warmer Waldbeerensoße A', C, G	
Dienstag 09.06.2026	Piccata Milanese Hähnchenfilet in Eihülle, auf Butterspaghetti, mit Tomatensoße A', C, G, I, P	Hausgemachte Sülze an Remouladensoße, mit Rohkostsalat und Bratkartoffeln 7 A', C, F, G, I, J, K, S	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffelstücken und frischen Kräutern A', G, I, K	Hausgemachte Sülze an Remouladensoße, mit Rohkostsalat und Bratkartoffeln 7 A', C, F, G, I, J, K, S	Spaghetti Napoli <u>dazu Parmesankäse</u> A', G, I	Schweinebraten mit Bratensoße, Bayrisch Kraut und Petersilienkartoffeln 1, 3, 4 A', I, J, K, S	
Mittwoch 10.06.2026	Saftiger Kasslerbraten mit Bratensoße, Butterbohnen und Kartoffelklößen 1, 3, 4, 5, 6 A', G, I, J, K, S	Paprikahähnchen mit Rahmsoße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln 3 A', G, I, K, P	Gulaschsuppe mit buntem Gemüse und Kartoffeln, <u>dazu Scheibe Brot</u> 7 A', F, G, I, J, K, M, S	Saftiger Kasslerbraten mit Bratensoße, Butterbohnen und Kartoffelklößen 1, 3, 4, 5, 6 A', G, I, J, K, S	Gedünstetes Sommergemüse in Buttersoße, mit Curryreis A', G, I	Italienischer Nudelsalat mit 2 Wiener Würstchen → Kaltmenü 1, 4, 6 A', C, I, S	
Donnerstag 11.06.2026	Herzhafter Mischgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 1, 3, 4, 5 A', G, I, J, K, R, S	Spaghetti Bolognese 3 A', C, I, S	Milchgrieß <u>dazu Zucker & Zimt</u> <u>und Erdbeerkompott</u> A', G	Spaghetti Bolognese 3 A', C, I, S	Gebackener Hirtenkäse auf Balkangemüse, an Butterreis A', C, F, G, I, K	Putenschnitzel natur „Tiroler Art“ in Tomaten-Sahnesoße, an Reissnudeln A', G, I, P	
Freitag 12.06.2026	Gedünstetes Fischfilet auf feinem Gemüse, mit Limonen-Buttersoße, an Kartoffeln A', D, G, K	Beefsteak mit deftiger Soße, Rosenkohl, an Kräuterkartoffelpüree 1, 3, 4, 6 A', C, G, I, J, K, S	Sächsischer Fleckeeintopf süß-sauer, mit Kartoffelwürfel 7 A', I, J, K, S	Kelchnudeln mit Limetten-Minzrahm und Hähnchenstreifen A', C, G, I, P	Tomatenrührei an Bratkartoffeln, <u>dazu frischer Gurkensalat</u> 3 C, K	Kelchnudeln mit Limetten-Minzrahm und Hähnchenstreifen A', C, G, I, P	
Samstag 13.06.2026	2 Grillwürstchen mit Letschosoße und Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR 1, 4, 6 A', G, I, J, K, S						Deftiger Nudleintopf mit Rindfleisch und Gemüse, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR A', C, G, I, R
Sonntag 14.06.2026	Kalbsbraten mit Bratensoße, Bohnen und Kartoffeln, <u>dazu Joghurt</u> 7,50 EUR 3, A', G, I, J, K, R						Gebratener Leberkäse mit deftiger Soße und Kartoffelpüree, <u>dazu Joghurt</u> 7,50 EUR 1, 3, 4, 6 A', G, I, J, K, S

WOCHENMENÜ

Montag bis Sonntag

Gebackenes Rotbarschfilet
mit Kartoffelsalat
und Remoulade

4,50 EUR*

7, A', C, D, F, G, I, J, K

*an Wochenenden & Feiertagen

7,50 EUR

BOWL / SALAT

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen)

B1 Hähnchen-Bowl
mit Salatmix, Melone,
Mango, Hähnchenbrust-
streifen, Sojasprossen,
Nüssen und Avocado,
dazu Kräuter-Vinaigrette

5,90 EUR

E, F, H²⁴, J, P

NEU

B2 Gartensalat
mit Salatmix, Gurke,
Tomate, Radieschen
und Brunnenkresse,
dazu Kräuter-Vinaigrette

5,90 EUR



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.