

SPEISEPLAN | 25. KW | 15.06.2026 – 21.06.2026



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 15.06.2026	Schweinehacksteak in Letschosoße, an Kartoffelpüree	2 Verlorene Eier in süß-saurer Soße, mit Salzkartoffeln, <u>dazu Möhren-Apfelsalat</u>	Sächsische Kartoffelsuppe mit Wurstwürfel	4 Verlorene Eier in süß-saurer Soße, mit Salzkartoffeln, <u>dazu Möhren-Apfelsalat</u>	Brokkoli-Nussecke auf Buttergemüse, mit Kartoffelpüree	Gedünstetes Seelachsfilet in Dillsaße, mit Kartoffeln
Dienstag 16.06.2026	Panierter Leberkäse auf Butterbohnen, mit Sahnekartoffelpüree	Schweineroulade mit deftiger Soße, Rotkohl und Kartoffeln	Bunter Reiseintopf mit Gemüse und Kochfleischwürfel	Panierter Leberkäse auf Butterbohnen, mit Sahnekartoffelpüree	Nudelauflauf mit Spinat und Tomate, überbacken mit Käse	Oma's Sahneheringsfilet in feiner Soße, mit Paprikakrautsalat und Salzkartoffeln
Mittwoch 17.06.2026	Hähnchenbrust "Natur" an Kräutersoße, mit Buttererbsen und Salzkartoffeln	Hausgemachtes Beefsteak in herzhafter Soße, dazu Buttermöhren und Kartoffeln	Weißkohleintopf mit Karottenstiften, Kartoffeln und Knacker	Hausgemachtes Beefsteak in herzhafter Soße, dazu Buttermöhren und Kartoffeln	Gebackener Camembert an Kartoffelgratin, <u>dazu Preiselbeeren</u>	Fischboulette an Dillsaße, mit Kräuterkartoffelpüree
Donnerstag 18.06.2026	Herzhafter Mischgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	Makkaroni „Saloniki“ mit Hackfleisch, Paprika, Zwiebeln und Hirtenkäse	Möhreneintopf mit Fleischklöschen, Kartoffeln und Kräutern	Makkaroni „Saloniki“ mit Hackfleisch, Paprika, Zwiebeln und Hirtenkäse	3 Quarkkälüchen mit heißer Sauerkirschsoße	Wurstpfanne mit Reis
Freitag 19.06.2026	Thüringer Rostbrät'l auf feinem Zwiebelbett, an Bratkartoffeln	Sächsische Tiegelwurst mit Specksauerkraut und Salzkartoffeln	Sahniger Milchreis <u>dazu Zucker & Zimt</u> <u>und Waldfrüchte</u>	Sächsische Tiegelwurst mit Specksauerkraut und Salzkartoffeln	Kichererbsen- Brokkoli-Pfanne mit Paprikastreifen, <u>dazu ein Roggenbrötchen</u>	Hausgemachte Sülze an Remouladensoße, mit Rohkostsalat und Bratkartoffeln
Samstag 20.06.2026	Rührei mit Schinken und Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR					Putenrollbraten mit Bratensoße, Mischgemüse, an Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR
Sonntag 21.06.2026	Rindergeschnetzeltes mit Buttermöhren und Salzkartoffeln, <u>dazu Obst</u> 7,50 EUR					Rib Steak (Hackfleischrippchen) mit Kartoffelbrei und Sauerkraut, <u>dazu Obst</u> 7,50 EUR



WOCHENMENÜ

Montag bis Sonntag

Nudelsalat
mit 1 Paar Wiener
Würstchen

4,50 EUR*
7, A¹, C, G, J, S
*an Wochenenden & Feiertagen
7,50 EUR

BOWL / SALAT

Montag bis Freitag
(außer an Feiertagen)

B1 Teriyaki-Bowl
mit Salatmix, Reis,
Avocado, Brokkoli, Gurke
und Teriyaki-Hähnchen,
dazu Limetten-Minz-
Dressing

5,90 EUR
F, J, L

NEU

B2 Rote Falafel-Bowl
mit Salatmix, Karotte,
Hirtenkäse, Nussmix
und Rote Beete-Falafel,
dazu Honig-Senf-Dressing

5,90 EUR
J, P

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 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.