



# SPEISEPLAN | 19. KW | 04.05. - 08.05.2026

	Gericht 1 5,00 €	Gericht 2 5,00 €	Gericht 3 Preise vor Ort	Nudelgericht 5,00 €	Wochengericht 7,00 €
<b>Montag</b> 04.05.2026	<b>Milder Tomatentopf</b> mit frischem Basilikum und Nudleinlage  A¹, C, I	<b>Aprikosencurry</b> mit Hähnchenbruststreifen und Wildreis Mischung  A¹, G, I, P	<b>Kartoffeln</b> mit Kräuterquark, Butter und Leberwurst  1, 4, A¹, G, I, J, K, S, R	<b>Pasta Saloni</b> mit Hirtenkäse  9, A¹, G, I, S	<b>Sauerbraten</b> mit Rotkohl und Klößen  4, 5, A¹, G, I, J, R
<b>Dienstag</b> 05.05.2026	<b>4 Fischstäbchen</b> mit feinem Rahmgemüse und Kartoffelpüree  A¹, C, G, D, I	<b>Gnocchipfanne</b> mit Möhren, roter Paprika, Brokkoli und Erbsen, dazu Kräuterrahmsoße  A¹, C, G, I	<b>Bacon-Cheese-Burger</b> mit Kartoffelecken  1, 4, 6, A¹, C, G, I, S		
<b>Mittwoch</b> 06.05.2026	<b>Hörnchennudeln</b> mit Schinken-Sahnesoße, dazu geriebener Gouda-Käse  1, 4, 6, A¹, C, G, I, P	<b>Heiße Waldbeergrütze</b> mit 3 ungefüllten Hefeklößen  A¹, C, G, I	<b>Hamburger Schnitzel</b> mit Bratkartoffeln  A¹, C, I, K, S		
<b>Donnerstag</b> 07.05.2026	<b>Mariniertes Putenbrustfilet</b> mit brauner Soße, Buttererbsen und Vollkornreis  A¹, G, I, P	<b>Herzhafter Kartoffelkuchen</b> mit Lauch und gelber Paprika, dazu Dill-Schmand  A¹, C, G, I	<b>Paniertes Fischfilet</b> mit Gurken-Kartoffelsalat  A¹, C, D, I		
<b>Freitag</b> 08.05.2026	<b>2 Gekochte Eier</b> mit Senfsoße und Petersilienkartoffeln  A¹, C, G, I, J	<b>Warme Hähnchenkeule</b> mit hausgemachten buntem Nudelsalat  A¹, C, G, I, P	<b>Kartoffelrösti</b> mit Räucherlachs und Sauerrahmdip  A¹, C, G, D		

Täglich ein leckeres Dessert für nur 1,50 €.

FRISCHEKÜCHE Dresden · Hamburger Str. 39b · 01067 Dresden FRISCHEKÜCHE Bautzen · Purschwitzer Str. 13 · 02625 Bautzen

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.