



SPEISEPLAN | 23. KW | 01.06. - 05.06.2026

	Gericht 1	5,00 €	Gericht 2	5,00 €	Gericht 3	Preise vor Ort	Nudelgericht	5,00 €	Wochengericht	7,50 €
Montag 01.06.2026	Bunter Reiseintopf mit frischen Kräutern, Erbsen, Möhren und Kohlrabi, dazu Scheibe Brot		Hähnchengulasch mit Gemüse-Bulgur		Brathering mit Rohkostsalat und Kräuterkartoffelpüree		Pasta mit Gulasch		Roulade mit Rotkraut und Klößen	
	A ¹⁻² , I		A ¹ , G, I, P		D, G, I, J		A ¹ , I, J, S		1, 4, 6, 7, A ¹ , I, J, K, S	
Dienstag 02.06.2026	Buntes Eierfrikassee mit Petersilienkartoffeln		Schinken-Schupfnudel-Pfanne mit Weißkohlstreifen, dazu Kräuter-Rahm-Soße		Gebratene Schweinsleber mit Zwiebelsoße und Kartoffelpüree					
	C, G, I, J		1, 4, A ¹ , C, G, I, S		G, I, J					
Mittwoch 03.06.2026	Hörnchennudeln mit Tomaten-Hackfleischsoße und geriebenen Gouda-Käse		2 Hausgemachte Spinatknödel mit frischen Cremechampignons		Paniertes Fischfilet mit Gurken-Kartoffelsalat					
	A ¹ , G, I, R		A ¹ , C, G, I		A ¹ , C, D, I					
Donnerstag 04.06.2026	Putenbraten mit Rahmsauce, Brokkoligemüse und Spätzle		Gebackene Blumenkohlrischen mit Käsesauce und Kräuterkartoffelpüree		Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Sauerrahmdip					
	A ¹ , C, G, I, P		A ¹ , C, G, I		A ¹ , C, G, D					
Freitag 05.06.2026	Fisch in Haferflockenpanade mit Petersiliensauce und Kartoffelpüree		Vollkornnudelaufbau mit Basilikum-Mascarpone-Dip		Leberkäse mit Bratkartoffeln und Spiegelei					
	A ¹ , C, D, G, I		A ¹⁻⁵ , C, G, I		1, 4, 6, C, J, S					



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.