

SPEISEPLAN | 28. KW | 06.07.2026 – 12.07.2026

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 06.07.2026	Geschnetzeltes „Stroganoff Art“ mit Gewürzgurke, Pilzen und Butterreis 3, 7 A¹, G, I, J, S	Hörnchennudeln mit Schinkenstreifen, an Tomatensoße, <u>dazu Reibekäse</u> 1, 4, 6 A¹, G, I, S	Sächsische Kartoffelsuppe mit Wurstwürfel 1, 4, 6 A¹, I, J, K, S	Hörnchennudeln mit Schinkenstreifen, an Tomatensoße, <u>dazu Reibekäse</u> 1, 4, 6 A¹, G, I, S	Herzhafter Kartoffelkuchen mit Möhre und Lauch, <u>dazu Dill-Schmand</u> A¹, C, G, I, K	Gedünstetes Fischfilet in Senfsoße, mit Salzkartoffeln, <u>dazu Rohkost</u> 3, A¹, D, I, J, K, F
Dienstag 07.07.2026	Saftiges Putenschnitzel mit Sahnesoße, zartem Gemüse und Kräuterkartoffeln 1, 4 A¹, G, I, K, P	Sommerlicher Nudelsalat mit 2 Wiener Würstchen → Kaltmenü 1, 4, 6 A¹, I, S	Grüner Bohneneintopf mit Kasslerwürfel 1, 4, 6 A¹, I, K, S	Sommerlicher Nudelsalat mit 2 Wiener Würstchen → Kaltmenü 1, 4, 6 A¹, I, S	Gebackener Hirtenkäse auf Sahnezucchini, an Butterreis A¹, C, G, I	3 Kalte Buchteln mit heißer Vanillesoße, <u>dazu Banane</u> 2, 3 A¹, C, G
Mittwoch 08.07.2026	Grillteller mit Hacksteak, Schweinemedaille und Würstchen, an gedünsteten Zwiebeln, mit Bratkartoffeln 1, 4, 6 A¹, I, J, K, S	Beefsteak mit deftiger Soße, Kohlrabigemüse und Kartoffelstampf 3 A¹, C, G, I, J, K, S	Soljanka mit Wurststreifen, Paprika und saurer Gurke, <u>dazu Scheibe Brot</u> 1, 4, 6, 7 A¹, F, G, I, J, K, M, S	2 Beefsteaks mit deftiger Soße, Kohlrabigemüse und Kartoffelstampf 3 A¹, C, G, I, J, K, S	Lasagne „Florentina“ mit Spinat und Tomaten, überbacken mit Käse A¹, G, I	Bunte Heringshappen mit Möhren-Apfelsalat und Salzkartoffeln 7 D, I, J, K
Donnerstag 09.07.2026	Gebratene Hähnchenkeule mit Bratensoße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 1, 3, 4, 5 A¹, I, K, P	4 Nürnberger Würstchen mit deftiger Soße, Sauerkraut und Kartoffelpüree, <u>dazu Senf</u> 1, 3, 4, 6, 7 A¹, G, I, J, K, S	Bunter Nudleintopf mit Rindfleisch, Gemüse und Kräutern A¹, C, I, R	6 Nürnberger Würstchen mit deftiger Soße, Sauerkraut und Kartoffelpüree, <u>dazu Senf</u> 1, 3, 4, 6, 7 A¹, G, I, J, K, S	Bunte Gemüseplatte aus Blumenkohl, Brokkoli und Möhren, an holländischer Soße, mit Salzkartoffeln A¹, C, F, G, I, J, K	Gnocchi in Gorgonzolasoße A¹, C, G
Freitag 10.07.2026	Hamburger Schnitzel mit Spiegelei, an Bratkartoffeln A¹, C, K, S	Gabelspaghetti an Hackfleischsoße 3 A¹, I, S	Herzhafter Wirsingtopf mit Möhren und Schinkenknacker, dazu Scheibe Brot 1, 4, 6, 7 A¹, F, G, I, J, K, M, S	Hamburger Schnitzel mit 2 Spiegelei, an Bratkartoffeln 1, 3, 4, 6 A¹, C, G, I, J, K, S	Spinatknödel mit Cremeschampignons, verfeinert mit Petersilie A¹, C, G, I	Kaninchenrollbraten mit Bratensoße, an Möhrengemüse, mit Petersilienkartoffeln 3 A¹, I, J, K
Samstag 11.07.2026	Geflügelragout mit Pilzen, an Kräuterkartoffelpüree, <u>dazu Kompott</u> 7,50 EUR A¹, G, I, K, P					
Sonntag 12.07.2026	Kasslerbraten in Rotweinsoße, mit Bohnen und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR 1, 3, 4, 6 A¹, G, I, J, K, S					



WOCHENMENÜ

Montag bis Sonntag

Panierte Jagdwurstscheibe
mit hausgemachtem Couscous-Salat
4,70 EUR*
1, 4, 6, A¹, C, G, J, S
*an Wochenenden & Feiertagen
7,50 EUR

BOWL / SALAT

Montag bis Freitag
(außer an Feiertagen)

NEU

B1 BBQ-Hähnchen-Bowl
mit Salatmix, Mais, BBQ-Hähnchen, Paprika und Weißkrautsalat, dazu Sauerrahm-Dressing
6,10 EUR
F, G, I, P

B2 Knackiger Röstimix
mit Salatmix, Tomate, Gurke, Radieschen und Gemüserösti, dazu Joghurt-Dressing
6,10 EUR
A¹, C, G, I

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.