



SPEISEPLAN | 29. KW | 13.07.2026 – 19.07.2026

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 13.07.2026	Currywurst in fruchtiger Tomatensoße, mit Kartoffelpüree 1, 4, 6 A¹, G, I, K, S	2 Saure Eier in Senfsoße, mit Salzkartoffeln, <u>dazu Rohkostsalat</u> 3, 7 A¹, C, F, I, J, K	Linseneintopf süß-sauer abgeschmeckt, mit 1 Wiener Würstchen 1, 4, 6 A¹, I, K, S	4 Saure Eier in Senfsoße, mit Salzkartoffeln, <u>dazu Rohkostsalat</u> 3, 7 A¹, C, F, I, J, K	Gemüselasagne mit Spinat, Tomaten, Karotten und Basilikum, überbacken mit Edamer A¹, C, G, I	Paprika-Hähnchenkeule mit Rahmsoße, Möhrengemüse und Kräuterkartoffeln 3 A¹, G, I, K, P
Dienstag 14.07.2026	Wiener Saftgulasch mit Makkaronichips 3 A¹, C, I, J, S	2 Königsberger Klopse in feiner Kapernsoße, mit Fingermöhren und Kräuterkartoffeln A¹, C, G, I, J, K, R, S	Deftiger Porreeintopf mit Kasslerwürfel und Kartoffeln 1, 4, 6 A¹, I, K, S	Wiener Saftgulasch mit Makkaronichips 3 A¹, C, I, J, S	Buntes Gemüsecurry aus Erbsen, Champignons, Paprika und Karotten, mit Curry-Kokos-Soße, an Reis A¹, G, I	Geflügelleber mit leicht gebundenen Apfelstückchen, an Kartoffelpüree A¹, G, I, K, P
Mittwoch 15.07.2026	Herzhafter Pökelbraten mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln 1, 6 A¹, I, J, K, S	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleisch) in Tomatensoße, an Kartoffelpüree A¹, C, G, I, K, S	Vanillemilchgrieb <u>dazu Zucker & Zimt</u> <u>und Kirschkompott</u> A¹, G	Herzhafter Pökelbraten mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln 1, 6 A¹, I, J, K, S	Schupfnudelpfanne mit Frischkäsesoße und gerösteten Sonnenblumenkernen A¹, C, G, I	Spaghetti in Sahnesoße, mit Räucherlachsstreifen A¹, D, G, I
Donnerstag 16.07.2026	Geschmortes Schweinehaxenfleisch mit deftigem Soße, Karottensauerkraut und Kartoffelklößen 1, 3, 4, 5 A¹, I, J, K, S	Zartes Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse, an Kräuterreis A¹, I, P	Pichelsteiner Eintopf mit buntem Gemüse, Fleischklößchen und Eierstich A¹, C, I, K, S	Krautnudeln mit Kasslerwürfel 1, 4, 6 A¹, G, I, S	Pizza mit Tomaten-Basilikumsoße und buntem Gemüse, überbacken mit Käse 2, 3 A¹, C, G	Krautnudeln mit Kasslerwürfel 1, 4, 6 A¹, G, I, S
Freitag 17.07.2026	Kasslerbraten mit Bratensoße, Butterbohnen und Salzkartoffeln 1, 3, 4, 6 A¹, G, I, J, K, S	Schlemmerfilet „Bordelaise“ mit Brokkoli und Wildreis A¹, D, G, I	Feiner Reiseintopf mit Geflügelfleisch und buntem Gemüse A¹, I, P	Spinat mit Röhrei und Kartoffeln 3 A¹, C, G, K	Spaghetti Napoli A¹, G, I	Spinat mit Röhrei und Kartoffeln 3 A¹, C, G, K
Samstag 18.07.2026	2 Grillwürstchen in Letschosoße, mit Kartoffelpüree, <u>dazu Kompott</u> 7,50 EUR 1, 4, 6 A¹, G, I, J, K, S					
Sonntag 19.07.2026	Gedünstetes Fischfilet in Senfsoße, an Salzkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR 3 A¹, D, F, G, I, J, K					

WOCHENMENÜ

Montag bis Sonntag

Schweineschnitzel
Zitronenecke
und Gurkenkartoffelsalat

4,70 EUR*

7, A¹, C, G, J, K, S

*an Wochenenden & Feiertagen

7,50 EUR

BOWL / SALAT

Montag bis Freitag
(außer an Feiertagen)

B1 Kicherer Hirte
mit Salatmix, Hirtenkäse,
Kichererbse und Gurke,
dazu Limetten-Minz-
Dressing

6,10 EUR

G, J

B2 Küchenmeistersalat
mit Salatmix, Gurke,
Paprikamix, Tomate,
Schinkenstreifen,
Käse und Ei,
dazu Joghurt-Dressing

6,10 EUR

1, 4, 6, C, G, I, J, S



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.