

SPEISEPLAN | 30. KW | 20.07.2026 – 26.07.2026

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 20.07.2026	Kaltes Schweineschnitzel mit Zitronenecke garniert, an Gurkenkartoffelsalat → Kaltmenü 7 A¹, C, G, I, J, K, S	Feuerfleisch mit Salzkartoffeln 7 A¹, I, K, S	Sächsische Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen 1, 4, 6 A¹, I, K, S	Chili con Carne mit roten Bohnen und Mais, an Kräuterreis 3 A¹, I, S	Makkaroniaufauf mit Gemüse A¹, C, G, I	Chili con Carne mit roten Bohnen und Mais, an Kräuterreis 3 A¹, I, S	
Dienstag 21.07.2026	Braumeistersteak mit Schwarzbierzwiebeln und Bratkartoffeln A¹, I, J, K, S	Herzhafter Wurstgulasch mit Hörnchennudeln 1, 4, 6 A¹, G, I, J, S	Ungarische Gulaschsuppe mit Schweinefleisch und Zwiebeln, <u>dazu Scheibe Brot</u> 7 A¹, F, G, I, J, K, M, S	Herzhafter Wurstgulasch mit Hörnchennudeln 1, 4, 6 A¹, G, I, J, S	Gemüseschnitzel auf Schwarzwurzeln, in Käsesahnesoße, mit Petersilienkartoffeln A¹, C, G, I, K	Brathering mit Zwiebelringen und Rohkostsalat, an Kräuterkartoffelpüree 7 A¹, C, D, G, K	
Mittwoch 22.07.2026	Gebratene Schweinsleber auf Zwiebelbett, an Sahnekartoffelpüree A¹, G, I, K, S	Hausgemachter Schnittlauchquark mit Sahneleberwurst, Butter und Kartoffeln 1, 4 A¹, G, I, J, K, R, S	Sahniger Milchreis <u>dazu Zucker & Zimt</u> <u>und Erdbeerkompott</u> G	Hausgemachter Schnittlauchquark mit Sahneleberwurst, Butter und Kartoffeln 1, 4 A¹, G, I, J, K, R, S	Veggie Bauernfrühstück <u>dazu Saure Gurke</u> 7 C, K	Fischboulette mit Kräuterkartoffelpüree, an Dillsoße D, G, I, J, K	
Donnerstag 23.07.2026	Griechisches Pfnangengyros an Kräuterreis, <u>dazu Tzatziki</u> <u>und Krautsalat</u> A¹, G, I, S	Makkaroni „Saloniki“ mit Hackfleisch, Paprika, Zwiebel und Hirtenkäse A¹, G, I, S	Weißkrauteintopf mit Karottenstreifen und Rindfleisch A¹, C, I, K, S	Makkaroni „Saloniki“ mit Hackfleisch, Paprika, Zwiebel und Hirtenkäse A¹, G, I, S	Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Gemüse, <u>dazu Frischkäsecreme</u> A¹, C, G, I	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsoße, mit Kartoffeln A¹, G, I, K, R	
Freitag 24.07.2026	Böhmischer Kräuterbraten in feiner Soße, mit Butterrosenkohl und Kartoffelklößen 3, 4, 5 A¹, G, I, J, K, S	2 Spiegeleier auf Bratkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> C, G, K	Grüner Bohneneintopf mit Kasslewüfel und Kartoffeln 1, 4, 6 A¹, I, K, S	3 Spiegeleier auf Bratkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> C, G, K	Kartoffel-Zucchini-aufauf mit Tomatenwürfel, gratiniert mit Hirtenkäse A¹, C, G, I	Putenschnitzel „Cordon bleu“ mit brauner Soße, Brokkoli und Kartoffeln 1, 3, 4, 6 A¹, C, G, I, K, P, S	
Samstag 25.07.2026	Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzen und Butterspaghetti, <u>dazu Kompott</u> 7,50 EUR A¹, G, I, S	<div style="text-align: center;"> </div>					Kochklopse in Dillsoße mit Kartoffeln, <u>dazu Kompott</u> 7,50 EUR A¹, C, G, I, J, K, S
Sonntag 26.07.2026	Putengulasch mit Fingermöhren und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR 3 A¹, G, I, K, P						Rinderbraten mit Bratensoße, Mischgemüse und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR 3, A¹, G, I, J, K, R

WOCHENMENÜ

Montag bis Sonntag

Kartoffelsalat
mit 3 Partyfrikadellen

4,70 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

6,10 EUR

F, J, P

NEU

B2 Blaubeertraum
mit Salatmix, feuriger
Ananas, Avocado,
Tomate, Blaubeercreme
und 3 Falafelbällchen,
dazu Limetten-Minz-
Dressing

6,10 EUR

L, J



Allergene A¹-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.