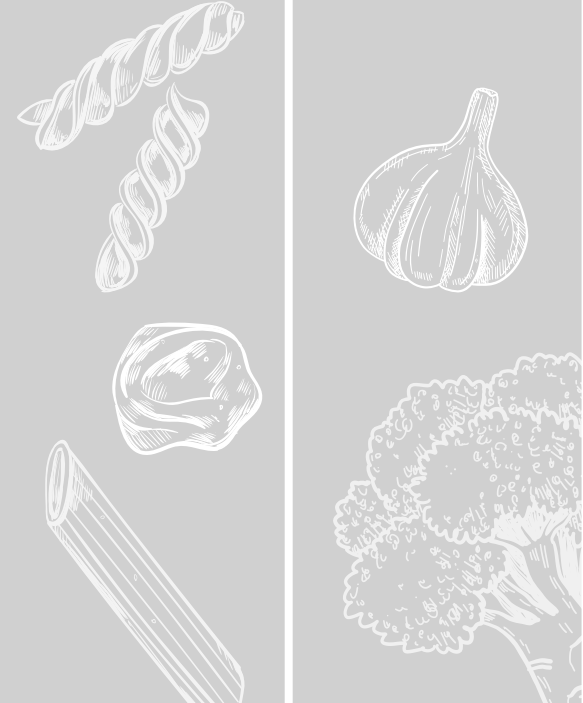




SPEISEPLAN | 26. KW | 22.06. - 26.06.2026

	Gericht 1	5,00 €	Gericht 2	5,00 €	Gericht 3	Preise vor Ort	Nudelgericht	5,00 €	Wochengericht	7,50 €
Montag 22.06.2026	Dill-Sahnequark mit Butter, Leberwurst und Kartoffeln, dazu Rote-Bete-Apfel-Salat	1, 4, 7, G, R, S	Linseneintopf mit frischen Kräutern, Gemüse und Wiener Würstchen	1, 4, 6, A ¹ , I, K, S	Paniertes Fischfilet mit Gurken-Kartoffelsalat	A ¹ , C, D, I	Pasta mit Schinken-Sahnesoße	1, 4, 6, A ¹ , G, I, S	Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen	4, 5, A ¹ , G, I, J, S
Dienstag 23.06.2026	Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüsestreifen, dazu Spirelli	A ¹ , I, P	Hausgemachter Joghurt-Kaiserschmarrn mit heißer Vanillesoße	2, 3, A ¹ , C, G	Hamburger Schnitzel mit Bratkartoffeln	A ¹ , C, I, K, S				
Mittwoch 24.06.2026	Gedünstetes Tilapia-Fischfilet mit Tomatensoße und Couscous	A ¹ , D, I	Hörnchennudeln mit Zucchinipesto	A ¹ , G, I	Königsberger Klopse in Kapernsoße, mit Salzkartoffeln	A ¹ , C, I, J, S				
Donnerstag 25.06.2026	Bunter Gemüseeintopf mit frischen Kräutern, Möhren, Kohlrabi und Kartoffelstückchen, dazu Scheibe Kornbrot	A ^{1,2,4} , I, L	Sommerlicher Nudelsalat mit Mais, Gurke und Radieschen, dazu ein Wiener Würstchen	1, 4, 6, A ¹ , I, P	Hüttenschnitzel mit Pommes	1, 4, 6, 7, A ¹ , C, G, I, J, S				
Freitag 26.06.2026	Hausgemachtes Beefsteak mit brauner Soße, Brokkoligemüse und Kartoffelpüree	A ¹ , C, I, J, P	Bunter Salat dazu 3 Falafel-Bällchen und hausgemachtes Joghurdressing	A ¹ , F, G, I	Lasagne mit Salatbeilage	A ¹ , C, G, I, 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.