



SPEISEPLAN | 27. KW | 29.06. - 03.07.2026



FRISCHEKÜCHE

	Gericht 1 5,00 €	Gericht 2 5,00 €	Gericht 3 Preise vor Ort	Nudelgericht 5,00 €	Wochengericht 6,50 €
Montag 29.06.2026	Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern und ein Wiener Würstchen 1, 4, A¹, G, I, P	Cremiger Spinat- Kichererbsentopf mit Kokosmilch und Tomaten, dazu Couscous A¹, G, I	Linseneintopf süß-sauer abgeschmeckt, mit Kamenzer Würstchen 1, 4, 6, A¹, I, K, S	Pasta Bolognese mit Käse A¹, C, G, I, S	Schnitzel mit feiner Soße, Mischgemüse und Petersilienkartoffeln A¹, C, G, I, J, K, S
Dienstag 30.06.2026	Wurstgulasch mit Reis 1, 4, 6, A¹, I, J, P	Bunte Dreili-Nudelpfanne in Frischkäsesoße, mit Zucchini, Mais, Zuckerschoten und roter Paprika A¹, G, I	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 1, 4, A¹, G, I, J, S		
Mittwoch 01.07.2026	Rahmspinat mit Rührei und Kartoffeln C, G, I	Warme Hähnchenkeule mit hausgemachten buntem Nudelsalat A¹, C, I, P	Lachs mit Ofenkartoffel, dazu Quark-Dip und Salatbeilage D, G, I		
Donnerstag 02.07.2026	Buntbarsch in Kräuterpanade mit Dillsoße und Kartoffelpüree, dazu Tomatensalat A¹, C, D, G, I	Vegetarische Bauernpfanne mit frischem Lauch, Bratkartoffeln, Brokkoli, Bohnen und Möhren, dazu Quark-Dill-Dip G, I	Bacon-Cheese-Burger mit Kartoffelecken 1, 4, 6, A¹, C, G, I, S		
Freitag 03.07.2026	Rindfleisch-Gemüsepfanne mit Karotten, Kohlrabi, Paprika und Tomaten, dazu Spätzle A¹, C, I, R	2 Hausgemachte Kartoffelpuffer mit frischem Apfelmus, dazu Kresse-Rahmsuppe A¹, C, G, I	Sächsischer Fleckeeintopf süß-sauer, mit Kartoffelwürfel und Gewürzgurke 7, A¹, I, J, K, R, 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.