



SPEISEPLAN | 28. KW | 06.07. - 10.07.2026



FRISCHEKÜCHE

	Gericht 1 5,00 €	Gericht 2 5,00 €	Gericht 3 Preise vor Ort	Nudelgericht 6,00 €	Wochengericht 7,50 €
Montag 06.07.2026	Dinkel-Milchgrieß mit kalter Kirschoße A¹, G	Lachspfanne in Dillsoße, mit Vollkornnudeln A¹, D, G	Sächsischer Kartoffelsalat mit Bockwurst 1, 4, 6, 7, A¹, C, G, J, K, S	Lasagne mit Salatbeilage A¹, G, S	Steak au four mit Buttererbsen und Pommes G, I, J, S, P
Dienstag 07.07.2026	Schleifennudeln mit Schinken-Sahnesoße dazu Reibekäse 1, 4, A¹, G, P	Zucchini-Weißkohlpuffer mit Schnittlauch-Sauerrahm-Dip A¹, C, G	Kesselgulasch mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln, dazu Scheibe Brot A¹,², I, J, S		
Mittwoch 08.07.2026	Hähnchenschnitzel in Käse-Ei-Hülle mit brauner Rahmsauce, Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln A¹, C, G, I, P	Bunter Salat mit Kichererbsen, Gurke, Tomate und hausgemachtem Limetten-Honig-Dip, dazu ein Brötchen 1, 3, A¹, 2, J, G	Bunte Heringshappen mit Salzkartoffeln D, I, J		
Donnerstag 09.07.2026	Milder Tomatentopf mit frischem Basilikum und Nudelenlage A¹, I	Gyrospfanne mit Tzatziki, dazu Fladenbrot A¹, I, L, G, S	Kalte Gurkensuppe mit Joghurt, frischer Petersilie, Dill und Basilikum, dazu kleines Körnerbrötchen A¹,²,⁴, G, I		
Freitag 10.07.2026	Fischstäbchen mit feinem Rahmgemüse und Kartoffelpüree A¹, G, D	Asiatisches Gemüse mit Mienudeln A¹, C, F	Schaschlikpfanne mit Schweine-, Leber-, Kasselerfleisch und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree 1, 4, 6, A, G, I, J, K, 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.