

SPEISEPLAN | 31. KW | 27.07.2026 – 02.08.2026

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 27.07.2026	Hackbraten mit Bratensoße, Rotkraut und Kartoffelpüree 1, 3, 4 A¹, C, G, I, J, K, S	Thüringer Rostbratwurst mit deftiger Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln, <u>dazu Senf</u> 1, 3, 4, 6, 7 A¹, I, J, K, S	Linse Eintopf mit Knackwurstscheiben 1, 4, 6 A¹, I, J, K, S	Thüringer Rostbratwurst mit deftiger Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln, <u>dazu Senf</u> 1, 3, 4, 6, 7 A¹, I, J, K, S	3 Hefeklöße mit heißen Waldbeeren, <u>dazu Obst</u> A¹, C, G	Schweinegulasch an Makkaroni 3 A¹, I, J, S
Dienstag 28.07.2026	Schnitzel „Jäger Art“ auf Pilzsoße, an Kartoffelpüree 3 A¹, C, G, I, J, K, S	Rahmspinat mit 2 Spiegeleiern, an Kartoffeln C, G, K	Sächsischer Fleckeeintopf mit Gewürzgurke und Kartoffelstücken 7 A¹, I, J, K, R, S	Schnitzel „Jäger Art“ auf Pilzsoße, an Kartoffelpüree 3 A¹, C, G, I, J, K, S	Blumenkohl an holländischer Soße, mit Petersilienkartoffeln 3 A¹, C, F, G, I, J, K	Geflügelrikassee mit Champignons, an Reis 3 A¹, G, I, P
Mittwoch 29.07.2026	2 Putenmedaillons in Geflügelsoße, an Butternudeln 3 A¹, C, G, I, P	Krautnudeln mit paniierter Jagdwurstscheibe 1, 4, 6 A¹, C, I, J, S	Sommergemüse Eintopf mit Kartoffelwürfel A¹, I, K	Krautnudeln mit paniierter Jagdwurstscheibe 1, 4, 6 A¹, C, I, J, S	2 Gemüsepuffer mit hausgemachtem Nudelsalat → Kaltmenü A¹, C, I	Schnittlauchrührei an Bratkartoffeln, <u>dazu Rote Bete</u> 3, 7 C, K
Donnerstag 30.07.2026	Lachspfanne mit Spargel, in Zitronenhollandaise, an Reis 3 A¹, C, D, F, G, I	Hausmacher Sülze an Remouladensoße, mit Rohkost und Bratkartoffeln 7 A¹, C, F, G, I, J, K, S	Rosenkohleintopf mit Kochfleisch und Karottenstiften A¹, I, K, S	Spaghetti in Käsesoße, mit Schinkenstreifen 1, 4, 6 A¹, C, G, S	Gebackener Hirtenkäse mit Ratatouillegemüse und Bulgur A¹, C, G	Spaghetti in Käsesoße, mit Schinkenstreifen 1, 4, 6 A¹, C, G, S
Freitag 31.07.2026	Steak gratiniert mit Tomate und Hirtenkäse, an Käsesoße, mit Kartoffelgratin 3 A¹, C, G, I, K, S	Sächsische Tiegelwurst mit Specksauerkraut und Salzkartoffeln 1, 4 A¹, I, K, S	Asiatischer Suppentopf mit Reissnudeln und Geflügelfleisch A¹, C, F, I, P	Sächsische Tiegelwurst mit Specksauerkraut und Salzkartoffeln 1, 4 A¹, I, K, S	Vegetarische Bratwurst mit feiner Soße, auf Sauerkraut, an Bratkartoffeln 1, 3, 4 A¹, F, G, I, K	Milchgrieß mit Erdbeerkompott A¹, G
Samstag 01.08.2026	Kasslerpfanne mit Paprika und Zwiebel, an Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR 1, 4, 6 A¹, G, I, J, K, S					Gedünstetes Lachsfilet an Butternudeln, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR A¹, C, D, G
Sonntag 02.08.2026	Rinderroulade mit Bratensoße, Rotkohl und Kartoffelklößen, <u>dazu Kompott</u> 7,50 EUR 1, 3, 4, 5, 7, A¹, I, J, K, R					Putenschnitzel „Natur“ mit feiner Soße, Buttermöhren und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR 3, A¹, G, I, K, P

WOCHENMENÜ

Montag bis Sonntag

Kaltes Bratenbrot
mit Ei, Gewürzgurke
und Meerrettich

4,70 EUR*
7, A¹, C, G, J, S
*an Wochenenden & Feiertagen
7,50 EUR

BOWL / SALAT

Montag bis Freitag
(außer an Feiertagen)

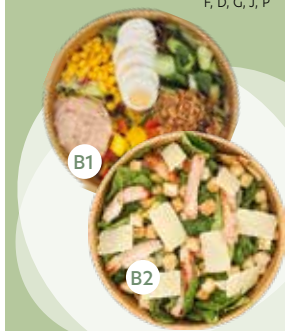
NEU

B1 Thunfischsalat
mit Salatmix, Gurke, Ei,
Mais, Thunfischcreme,
Paprika und Röstzwiebeln,
dazu Joghurt-Dressing

6,10 EUR
C, D, G, J

B2 Caesar Salat
mit Römersalat, Parmesan,
Knoblauchcroutons
und Hähnchenstreifen,
dazu Caesar-Dressing

6,10 EUR
F, D, G, J, P



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 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.