

# SPEISEPLAN | 32. KW | 03.08.2026 - 09.08.2026

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
<b>Montag</b> 03.08.2026	<b>Kasslerbraten</b> in Bratensoße, mit grünen Bohnen und Spätzle  1, 3, 4, 6 A', C, I, J, K, S	<b>Hausgemachter Kräuterquark</b> mit Sahneleberwurst, Butter und Salzkartoffeln  1, 4 A', G, I, J, K, R, S	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Gemüsestreifen und Bockwurstwürfel  1, 4, 6 A', I, K, S	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Gemüsestreifen und Bockwurstwürfel  1, 4, 6 A', I, K, S	<b>Gebratene Nudeln</b> mit Chinagemüse, süß-sauer abgeschmeckt  A', C, F, I	<b>Gedünsteter Fisch „Andalusischer Art“</b> an Kräuterkartoffelpüree  A', D, G, I, K
<b>Dienstag</b> 04.08.2026	<b>Paprika-Hähnchenkeule</b> mit feiner Soße, Pfannengemüse und Kräuterkartoffeln  3 A', I, K, P	<b>Spirelli</b> an fruchtiger Tomatensoße, mit Schinken  1, 4, 6 A', I, S	<b>Weißkrauteintopf</b> mit Karottenstreifen und Rindfleisch  A', K, I, R	<b>Spirelli</b> an fruchtiger Tomatensoße, mit Schinken  1, 4, 6 A', I, S	<b>Kartoffeltaschen</b> auf Paprikagemüse, mit Butterreis  4 A', C, G, I	<b>Bauernfrühstück</b> <u>dazu Saure Gurke</u>  1, 4, 7 C, K, S
<b>Mittwoch</b> 05.08.2026	<b>Paniertes Fischfilet „Finkenwerder Art“</b> mit knusprigem Speck und Kartoffelpüree  1, 4, 6 A', D, G, I, K, S	<b>2 Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße, mit Kräuterkartoffeln  A', C, I, J, K, S	<b>Muschelnudeleintopf</b> mit Hühnerfleisch und Gemüse  A', C, I, P	<b>Paniertes Fischfilet „Finkenwerder Art“</b> mit knusprigem Speck und Kartoffelpüree  1, 4, 6 A', D, G, I, K, S	<b>Joghurt-Kasiserschmarrn</b> mit heißer Vanillesoße  2, 3 A', C, G	<b>Blumenkohl</b> überbacken mit Schinken und Käse, an Kartoffelpüree  1, 4, 6 A', C, G, I, K, S
<b>Donnerstag</b> 06.08.2026	<b>Hähnchenbrust im Kokosmantel</b> an Ananas-Currysoße, mit Butternudeln  3 A', C, G, P	<b>Gurkenkartoffelsalat</b> verfeinert mit frischem Dill, dazu panierte Jagdwurst- scheibe → Kaltmenü  1, 4, 6 A', C, I, J, K, S	<b>Kesselgulasch</b> mit Paprika und Kartoffeln, <u>dazu Scheibe Brot</u>  7 A', F, G, I, J, K, M, S	<b>Gurkenkartoffelsalat</b> verfeinert mit frischem Dill, dazu panierte Jagdwurst- scheibe → Kaltmenü  1, 4, 6 A', C, I, J, K, S	<b>Spanische Tortilla</b> Kartoffelomelett (in Menüschale gebacken)  A', C, G, I, K	<b>Rinderbraten</b> mit Bratensoße, Rotkraut und Kartoffeln  1, 3, 4 A', I, J, K, R
<b>Freitag</b> 07.08.2026	<b>Gepökelte Schweinszunge</b> in Buttersoße, mit Erbsen und Kartoffeln  A', G, I, K, S	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> (mit Hackfleisch) in deftiger Tomatensoße, dazu Reis  A', C, I, K, S	<b>Bunter Reiseintopf</b> mit frischen Kräutern und Geflügelfleisch  I, P	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> (mit Hackfleisch) in deftiger Tomatensoße, dazu Reis  A', C, I, K, S	<b>Blumenkohl-Käsemedaillon</b> auf feinem Gemüse, an Petersilienkartoffeln  A', C, G, I, K	<b>Schnitzel „Natur“</b> garniert mit Ananasscheibe, an Rahmsoße, mit Reis  3 A', G, I, S
<b>Samstag</b> 08.08.2026	<b>4 Fischstäbchen</b> mit Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> <b>7,50 EUR</b>  A', D, G, I, K					<b>Gedünstetes Rindfleisch</b> mit feiner Soße, Karotten und Kräuterkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> <b>7,50 EUR</b> 3, A', G, I, K, R
<b>Sonntag</b> 09.08.2026	<b>Putengulasch</b> mit Fingermöhren und Kartoffeln, <u>dazu Pudding</u> <b>7,50 EUR</b>  A', E, G, H, I, K, P					<b>Gebratener Leberkäse</b> mit feiner Soße, an Kartoffelpüree, <u>dazu Pudding</u> <b>7,50 EUR</b>  1, 3, 4, 6 A', E, G, H, I, J, K, S

## WOCHENMENÜ

**Montag bis Sonntag**

**Schweineschnitzel**  
mit Zitronenecke  
und Nudelsalat

**4,70 EUR\***

7, A', C, G, I, J, K, S

\*an Wochenenden & Feiertagen

**7,50 EUR**

## BOWL / SALAT

**Montag bis Freitag**  
(außer an Feiertagen)

**B1 Fitnesssalat**

mit Salatmix, Tomate,  
Gurke, Radieschen,  
Karotte, Sprossen  
und Putenstreifen,  
dazu Honig-Senf-Dressing

**6,10 EUR**

F, G, J, P

**B2 Rote Falafel-Bowl**

mit Salatmix, Karotte,  
Hirtenkäse, Nussmix  
und Rote Beete-Falafel,  
dazu Honig-Senf-Dressing

**6,10 EUR**

E, H<sup>2</sup>, J



**Allergene** A-glutenhaltiges Getreide (A<sup>1</sup>-Weizen, A<sup>2</sup>-Roggen, A<sup>3</sup>-Gerste, A<sup>4</sup>-Hafer, A<sup>5</sup>-Dinkel, A<sup>6</sup>-Emmer, A<sup>7</sup>-Khorasan-Weizen), B-Krebstier, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Sojabohne, G-Milch, H-Schalenfrucht (H<sup>1</sup>-Mandeln, H<sup>2</sup>-Haselnuss, H<sup>3</sup>-Walnuss, H<sup>4</sup>-Kaschunüsse, H<sup>5</sup>-Pecanüsse, H<sup>6</sup>-Paranüsse, H<sup>7</sup>-Pistazien, H<sup>8</sup>-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.