

# SPEISEPLAN | 34. KW | 17.08.2026 – 23.08.2026

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> 17.08.2026	<b>Wiener Saftgulasch</b> mit Makkaronichips 3 A <sup>1</sup> , I, J, S	<b>2 Verlorene Eier</b> in süß-saurer Soße, mit Kräuterkartoffeln, <u>dazu Apfel-Möhrensalat</u> 3 A <sup>1</sup> , C, F, I, J, K	<b>Sächsische Kartoffelsuppe</b> mit Wurstwürfel 1, 4 A <sup>1</sup> , I, J, K, S	<b>Wiener Saftgulasch</b> mit Makkaronichips 3 A <sup>1</sup> , I, J, S	<b>Omelett</b> gefüllt mit Steinpilzen, an Bandnudeln A <sup>1</sup> , C, I	<b>Putenschnitzel</b> mit Chinagemüse, an Reis 7 A <sup>1</sup> , C, F, G, I, P
<b>Dienstag</b> 18.08.2026	<b>Schweineroulade</b> mit deftiger Soße, Rotkraut und Kartoffeln 1, 3, 4 A <sup>1</sup> , I, J, K, S	<b>2 Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße, mit Babymöhren und Salzkartoffeln A <sup>1</sup> , C, I, J, K, R, S	<b>Sächsischer Fleckeeintopf</b> süß-sauer abgeschmeckt 7 A <sup>1</sup> , I, J, K, R, S	<b>Schweineroulade</b> mit deftiger Soße, Rotkraut und Kartoffeln 1, 3, 4 A <sup>1</sup> , I, J, K, S	<b>Spaghetti</b> mit grüner Pestosoße A <sup>1</sup> , G	<b>Gedünsteter Seelachs</b> in herzhafter Senfsoße, mit Dillkartoffeln 3, 7 A <sup>1</sup> , D, F, I, J, K
<b>Mittwoch</b> 19.08.2026	<b>Hähnchen „Cordon bleu“</b> (Schinken/Käse), mit feiner Soße, an buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln 1, 3, 4, 6 A <sup>1</sup> , C, G, I, K, P	<b>Brathering</b> mit Zwiebeln, bunter Rohkost und Kräuterkartoffelpüree 1, 3, 4 D, G, I, J, K	<b>Herzhafte Soljanka</b> mit Paprika und Gurke, <u>dazu Scheibe Brot</u> 1, 4, 6, 7 A <sup>1</sup> , F, G, I, J, K, M, S	<b>Makkaroni</b> mit Tomatensoße, <u>dazu Reibekäse</u> A <sup>1</sup> , G, I	<b>Kartoffel-Gemüseauflauf</b> überbacken mit Hirtenkäse A <sup>1</sup> , C, G, I, K	<b>Makkaroni</b> mit Tomatensoße, <u>dazu Reibekäse</u> A <sup>1</sup> , G, I
<b>Donnerstag</b> 20.08.2026	<b>Sächsischer Sauerbraten</b> in Pfefferkuchensoße, mit Rosinenrotkohl und Kartoffelklößen 1, 3, 4, 5 A <sup>1</sup> , I, K, R	<b>Hausgemachte Sülze</b> in Remouladensoße, mit bunter Rohkost und Bratkartoffeln 7 A <sup>1</sup> , C, F, G, I, J, K, S	<b>Bunter Nudleintopf</b> mit frischen Kräutern und Geflügelfleisch A <sup>1</sup> , C, I, P	<b>Sächsischer Sauerbraten</b> in Pfefferkuchensoße, mit Rosinenrotkohl und Kartoffelklößen 1, 3, 4, 5 A <sup>1</sup> , I, K, R	<b>Lasagne Bolognese</b> mit vegetarischem Hack 3 A <sup>1</sup> , C, F, G, I	<b>Putenragout</b> mit Champignons und Kräuterreis 3 A <sup>1</sup> , I, P
<b>Freitag</b> 21.08.2026	<b>Kaninchenrollbraten</b> mit Bratensoße, Kartoffeln und Apfelrotkohl 1, 3, 4 A <sup>1</sup> , I, J, K	<b>Beefsteak</b> mit dunkler Rahmsoße, Kohlrabigemüse und Kartoffelstampf 3 A <sup>1</sup> , C, G, I, J, K, S	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit buntem Gemüse, Fleischklößchen und Eierstich A <sup>1</sup> , C, I, K, S	<b>2 Beefsteaks</b> mit dunkler Rahmsoße, Kohlrabigemüse und Kartoffelstampf 3 A <sup>1</sup> , C, G, I, J, K, S	<b>Kalte Gurkensuppe</b> mit Dill verfeinert, <u>dazu Brötchen</u> → Kaltmenü A <sup>12</sup> , G, I	<b>3 Hefeklöße</b> mit warmer Waldbeerensoße, <u>dazu Obst</u> A <sup>1</sup> , C, G
<b>Samstag</b> 22.08.2026	<b>Kasslerpfanne</b> mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln, <u>dazu Joghurt</u> <b>7,50 EUR</b> 1, 4, 6 A <sup>1</sup> , G, I, J, K, S	<h2>HUNGER AUF MEHR? PROBIEREN SIE UNSER <b>MAXI-MENÜ!</b></h2>				<b>Rosenkohleintopf</b> mit Kasslerwürfel, <u>dazu Joghurt</u> <b>7,50 EUR</b> 1, 4, 6 A <sup>1</sup> , G, I, K, S
<b>Sonntag</b> 23.08.2026	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit feiner Soße, Fingermöhren und Salzkartoffeln, <u>dazu Kompott</u> <b>7,50 EUR</b> 3, A <sup>1</sup> , I, K, P					<b>Falscher Hase</b> mit Bratensoße, Mischgemüse und Kartoffeln, <u>dazu Kompott</u> <b>7,50 EUR</b> 3, A <sup>1</sup> , C, I, J, K, S

## WOCHENMENÜ

**Montag bis Sonntag**

**Gebackenes Fischfilet**  
paniert, mit Remoulade  
und Gurkenkartoffelsalat

**4,70 EUR\***

7, A<sup>1</sup>, C, D, F, G, I, J, K

\*an Wochenenden & Feiertagen

**7,50 EUR**

## BOWL / SALAT

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

**B1 Hähnchen-Bowl**  
mit Salatmix, Melone,  
Mango, Sojasprossen,  
Hähnchenbruststreifen,  
Nüssen und Avocado,  
dazu Kräuter-Vinaigrette

**6,10 EUR**

E, F, H<sup>24</sup>, J, P

**NEU**

**B2 Wassermelonensalat**  
mit Salatmix, Rucola,  
Wassermelone, Gurke  
und Hirtenkäse,  
dazu Limetten-Minz-  
Dressing

**6,10 EUR**

G, 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 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.