



SPEISEPLAN | 29. KW | 13.07. - 17.07.2026



FRISCHEKÜCHE

	Gericht 1 5,00 €	Gericht 2 5,00 €	Gericht 3 Preise vor Ort	Nudelgericht 5,00 €	Wochengericht 7,50 €
Montag 13.07.2026	Sommergemüse Eintopf mit frischen Kräutern, dazu kleines Roggenbrötchen A ^{1,2,3} , I, L, M	Currywurstpfanne Wiener Würstchen-Scheiben in Curry-Tomatensoße, mit Kartoffelpüree 1, 4, A ¹ , G, I, J, P	Linseneintopf süß-sauer abgeschmeckt, mit 1 Wiener Würstchen 1, 4, 6, A ¹ , I, K, S	Pasta Saltoniki mit Hirtenkäse 9, A ¹ , G, I, S	Roulade mit Rotkraut und Klößen 1, 4, 6, 7, A ¹ , I, J, K, S
Dienstag 14.07.2026	Gedünstetes Fischfilet in Dillsoße, mit Naturreis, dazu Gurkensalat A ¹ , D, I	Gnocchipfanne mit Kräuterrahmsoße und Sommergemüse A ¹ , C, G, I	Buntes Gemüse mit holländischer Soße, dazu Petersilienkartoffeln 3, A ¹ , C, G, I, J		
Mittwoch 15.07.2026	Putengeschnetzeltes mit Möhreneinlage, dazu hausgemachte Knödelscheiben A ¹ , C, G, I, P	Mediterrane Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika und Tomate, an Reis I	Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Sauerrahmdip A ¹ , C, G, D		
Donnerstag 16.07.2026	Weizen- und Vollkornspirelli mit Linsenbolognese, dazu Reibekäse A ^{1,5} , G, I	Hausgebackene Plinsen mit frischem Apfelkompott, dazu Eierflockensuppe A ¹ , C, G, I	BBQ-Burger mit karamellisierten Zwiebeln und Gewürzgurke, dazu Pommes A ¹ , C, I, F, S		
Freitag 17.07.2026	Hausgemachte Kochklopse mit Kapernsoße, Möhren und Kartoffeln A ¹ , C, G, I, J, S	Fruchtiges Gemüsecurry aus Ananas, Mango, Paprika und Möhren, dazu Basmatireis A ¹ , I, F	Schupfnudeln mit Brokkoli und Sahnesoße A ¹ , C, G, I		

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.