



SPEISEPLAN | 30. KW | 20.07. - 24.07.2026

	Gericht 1 5,00 €	Gericht 2 5,00 €	Gericht 3 Preise vor Ort	Nudelgericht 5,00 €	Wochengericht 5,00 €
Montag 20.07.2026	Muschelnudeleintopf mit frischen Kräutern, Erbsen, Karotten und Lauch A¹, C, I	Geflügelsteak mit frischen Cremeschampignons und Kräuterkartoffelpüree A¹, G, I, P	Schnitzel mit sächsischem Kartoffelsalat 1, 4, 6, 7, A¹, C, G, I, J, S	Pasta mit Wurstgulasch 1, 4, 6, A¹, I, J, S	Schlemmerschnitzel überbacken mit Tomate und Bacon, dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage 1, 4, 6, A¹, C, J, S
Dienstag 21.07.2026	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Reis A¹, I, P	Schupfnudelpfanne mit Spitzkohl, frischen Champignons und Lauch, dazu Schmand-Senf-Creme A¹, C, G, I, J	Brathering mit Rohkostsalat und Kräuterkartoffelpüree D, G, I, J		
Mittwoch 22.07.2026	Paniertes Seelachsfilet mit Kräutersoße, feinem Rotkraut und Kartoffelstampf A¹, C, G, I, D	Gebackener Hirtenkäse mit Ratatouille-Gemüse (Zucchini, Aubergine, rote Paprika) und Bulgur A¹, I, G	Grillplatte aus Hähnchenfilet, Schweinesteak und Grillwurst, mit geschmorten Zwiebeln, dazu Kartoffelwedges 1, 4, 6, J		
Donnerstag 23.07.2026	Hörnchennudeln mit Tomaten-Basilikumsoße und geriebenen Gouda-Käse A¹, G, I	Räucherlachsrikadelle mit cremigen Gurkengemüse und Kartoffelpüree A¹, C, G, I, J, D	Kartoffeln mit Quark, Butter und Leberwurst 1, 4, G		
Freitag 24.07.2026	Gekochte Eier in grüner Soße (Kräutersoße), mit Petersilienkartoffeln, dazu fruchtige Möhrenrohkost A¹, C, G, I, J	Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf mit Wirsingkohl, überbacken mit Goudakäse A¹, C, G, I, S	Gazpacho "Andalusische Art" dazu mediterranes Brötchen 9, A¹, 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.