

SPEISEPLAN | 35. KW | 24.08.2026 – 30.08.2026

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 24.08.2026	Sächsische Bratwurst mit deftiger Soße, grünen Bohnen und Kartoffelpüree 1, 3, 4, 6A ¹ , G, I, J, K, S	Schnittlauchquark mit Butter, Hausmacher Leberwurst und Kartoffeln 1, 4A ¹ , G, K, R, S	Linseneintopf mit Blutwurst 1, 4A ¹ , I, K, S	Sächsische Bratwurst mit deftiger Soße, grünen Bohnen und Kartoffelpüree 1, 3, 4, 6A ¹ , G, I, J, K, S	Nudelaufauf mit buntem Gemüse A ¹ , C, G, I	Chili con Carne mit roten Bohnen und Mais, an Kräuterreis 3A ¹ , I, S
Dienstag 25.08.2026	Piccata Milanese (Putenschnitzel in Käsehülle) mit Tomatensoße, auf Butterspaghetti A ¹ , C, G, I, P	Zartes Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse, an Kräuterreis A ¹ , I, P	Süß-saurer Eintopf mit Kartoffelstücken, Gewürzgurke und Fleischwürfel 7A ¹ , I, K, S	Piccata Milanese (Putenschnitzel in Käsehülle) mit Tomatensoße, auf Butterspaghetti A ¹ , C, G, I, P	Gebackener Camembert an Kartoffelgratin, <u>dazu Preiselbeeren</u> A ¹ , C, G, I, K	Bautzner Senfbraten mit Bratensoße, Möhrengemüse und Kartoffeln 3, 7A ¹ , I, J, K, S
Mittwoch 26.08.2026	Gebackenes Fischfilet paniert, mit Rotkraut und Dillkartoffelpüree 1, 4A ¹ , C, D, G, I, K	Hausgemachter Hackbraten mit Bratensoße, Butterrosenkohl und Salzkartoffeln 3A ¹ , C, G, I, J, K, S	Mailänder Tomatensuppe mit Hörnchennudeln und Fleischklößchen A ¹ , C, I, S	Wurstgulasch mit Reis 1, 4, 6A ¹ , I, S	4 Hausgemachte Quarkkälchen <u>mit Zucker</u> <u>und Apfelmus</u> 4A ¹ , C, G, K	Wurstgulasch mit Reis 1, 4, 6A ¹ , I, S
Donnerstag 27.08.2026	Herzhafter Mischgulasch mit Klößen und grünen Bohnen 3, 4, 5A ¹ , I, J, K, R, S	Spaghetti Bolognese 3A ¹ , I, S	Grüner Bohneneintopf mit Rauchfleisch 1, 4, 6A ¹ , I, K, S	Spaghetti Bolognese 3A ¹ , I, S	Buntes Gemüsegratin überbacken mit Roquefortkäse A ¹ , C, G, I	Hähnchenkeule mit feiner Soße, Rotkraut und Kartoffeln 1, 3, 4A ¹ , I, K, P
Freitag 28.08.2026	Schweinesteak überbacken mit Meerrettichcreme, an Kartoffelgratin A ¹ , C, G, I, K, S	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, im deftigen Bratenfond, mit Kartoffelpüree 3A ¹ , C, G, I, J, K, S	Ungarischer Kesselgulasch mit Paprika und Zwiebeln, <u>dazu Scheibe Brot</u> 7A ¹ , F, G, I, J, K, M, S	Ungarischer Kesselgulasch mit Paprika und Zwiebeln, <u>dazu Scheibe Brot</u> 7A ¹ , F, G, I, J, K, M, S	Ziegenkäse gratinert mit Honig, im Kräutersalatbett → Kaltmenü G	2 Quarkeierkuchen und Blumenkohlsuppe, <u>dazu Apfelmus</u> 4A ¹ , C, G, I
Samstag 29.08.2026	Schweinegulasch mit Mischgemüse und Salzkartoffeln, <u>dazu Pudding</u> 7,50 EUR 3A ¹ , E, G, H, I, J, K, S					Lebergulasch mit Spätzle, <u>dazu Pudding</u> 7,50 EUR 3A ¹ , C, E, G, H, I, S
Sonntag 30.08.2026	Schweinenackenbraten mit Bratensoße, Butterbohnen und Salzkartoffeln, <u>dazu Kompott</u> 7,50 EUR 3, A ¹ , G, I, J, K, S					Deftige Bauernroulade mit Bratensoße, Rotkraut und Salzkartoffeln, <u>dazu Kompott</u> 7,50 EUR 1, 3, 4, 7, A ¹ , I, J, K, R



WOCHENMENÜ

Montag bis Sonntag

Hausgemachtes
Beefsteak
mit buntem Kartoffelsalat

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

BOWL / SALAT

Montag bis Freitag
(außer an Feiertagen)

NEU

B1 BBQ-Hähnchen-Bowl
mit Salatmix, Mais,
BBQ-Hähnchen, Paprika
und Weißkrautsalat,
dazu Sauerrahm-Dressing
6,10 EUR
F, G, I, P

B2 Kichernder Hirte
mit Salatmix, Hirtenkäse,
Kichererbse und Gurke,
dazu Limetten-Minz-
Dressing
6,10 EUR
G, J



Allergene: A- glutenhaltiges Getreide (A¹-Weizen, A²-Roggen, A³-Gerste, A⁴-Hafer, A⁵-Dinkel, A⁶-Emmer, A⁷-Khorsan-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.