

SPEISEPLAN | 36. KW | 31.08.2026 – 06.09.2026

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 31.08.2026	Pfannengyros mit Kräuterreis, <u>dazu Tzatziki</u> <u>und Krautsalat</u>	Sächsische Grützewurst mit Möhrensauerkraut und Salzkartoffeln	Sächsische Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen	Sächsische Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen	Blattspinat überbacken mit Blauschimmelkäse, an Kartoffeln	Eierfrikassee mit buntem Gemüse und Fleischbällchen, an Salzkartoffeln
	A¹, G, I, S	1, 4A¹, I, K, S	1, 4, 6A¹, I, K, S	1, 4, 6A¹, I, K, S	A¹, G, I, K	3A¹, C, I, J, K, S
Dienstag 01.09.2026	Schlachteplatte mit Wellfleisch, Blut- und Leberwurst, an Sauerkraut und Erbspüree	Makkaroni mit Jagdwurstwürfel, an Tomatensoße, <u>dazu Reibekäse</u>	Kräftiger Porreeintopf mit Rindfleischstücken	Makkaroni mit Jagdwurstwürfel, an Tomatensoße, <u>dazu Reibekäse</u>	Milchgrieß <u>dazu Zucker & Zimt</u> <u>und Sauerkirschen</u>	Kassler mit deftiger Soße, grünen Bohnen und Salzkartoffeln
	1, 4A¹, G, I, J, K, S	1, 4, 6A¹, G, I, J, S	A¹, I, K, R	1, 4, 6A¹, G, I, J, S	A¹, G	1, 3, 4, 6A¹, I, J, K, S
Mittwoch 02.09.2026	Paniertes Fischfilet in Kräuter-Zitronenbutter, an Sahnekartoffelpüree	Thüringer Rostbratwurst mit deftiger Soße, Sauerkraut und Kartoffeln, <u>dazu Senf</u>	Weißkohleintopf mit Karottenstiften und Fleischwürfel	Paniertes Fischfilet in Kräuter-Zitronenbutter, an Sahnekartoffelpüree	Gnocchi-Gemüsepfanne mit Karotten, Zucchini und Frühlingszwiebeln, an Bärlauch-Frischkäsesoße	Spinat mit Rührei und Kartoffeln
	7A¹, C, D, G, I, K	1, 3, 4, 6, 7A¹, I, J, K, S	A¹, I, K, S	7A¹, C, D, G, I, K	A¹, C, G, I	3A¹, C, G, K
Donnerstag 03.09.2026	Rinderroulade mit deftiger Soße, Rotkraut und Salzkartoffeln	Schwalbennester (Beefsteak mit Eifüllung) mit dunkler Rahmsoße, Gemüse und Kräuterkartoffelpüree	Asiatischer Hühnernudelpotf	Schwalbennester (Beefsteak mit Eifüllung) mit dunkler Rahmsoße, Gemüse und Kräuterkartoffelpüree	Rucola-Süßkartoffel- Schnitte an Ratatouillegemüse, mit Basmatireis	Putenrollbraten mit feiner Soße, Mischgemüse und Kartoffeln
	1, 4A¹, I, J, K, R	3A¹, C, G, I, J, K, S	A¹, C, F, I, P	3A¹, C, G, I, J, K, S	A¹, I	3A¹, I, K, P
Freitag 04.09.2026	Schweinesteak „Ungarische Art“ an deftigen Bratkartoffeln	Deftige Krautwickel im Schmorkohlfond, mit Kartoffeln	Kürbiscremesuppe mit Ingwer verfeinert, <u>dazu Scheibe Brot</u>	Schweinesteak „Ungarische Art“ an deftigen Bratkartoffeln	Gemüseplatte mit holländischer Soße und Petersilienkartoffeln	Kümmelbraten mit Bratensoße, Bayrisch Kraut und Kartoffeln
	A¹, I, J, K, S	3A¹, C, I, J, K, S	A¹², G, I	3A¹, C, I, J, K, S	3A¹, C, F, G, I, J, K	1, 3, 4A¹, I, J, K, S
Samstag 05.09.2026	Reiseintopf mit Hühnerfleisch, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR	EIN JOB, BEI DEM DU DIE RICHTUNG BESTIMMST! WERDE MENÜLIEFERANT Weitere Stellenangebote gibt's auf: laola-menuservice.de/jobs				2 Königsberger Klopse in Dillsoße, mit Salzkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR
	A¹, G, I, P					A¹, C, G, I, J, K, R, S
Sonntag 06.09.2026	Gedünstetes Fischfilet mit Zitronensoße, auf Gemüsebett, mit Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR					Kalbsragout mit Pilzen und Petersilienkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR
	A¹, D, G, I, K					3A¹, G, I, K, R

WOCHENMENÜ

Montag bis Sonntag

Kaltes Bratenbrot
mit Ei, Gewürzgurke
und Meerrettich

4,70 EUR*
7, A¹³, C, G, J, S
*an Wochenenden & Feiertagen
7,50 EUR

BOWL / SALAT

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen)

B1 Classico Italiano
mit Salatmix, Rucola,
Mozzarella, Sprossen
und Cocktailtomaten,
dazu Balsamico-Dressing
6,10 EUR
F, G, J

B2 Lachs-Bowl
mit Salatmix, Quinoa,
Wakame, Avocado,
Gurke, Orangenfilets
und Sojasprossen,
dazu Limetten-Minz-
Dressing
6,10 EUR
3, D, F, J, L



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.