



SPEISEPLAN | 36. KW | 31.08. - 04.09.2026



FRISCHEKÜCHE

	Gericht 1 5,00 €	Gericht 2 5,00 €	Gericht 3	Nudelgericht 5,00 €	Wochengericht 7,00 €
Montag 31.08.2026	Hörnchennudeln mit Gemüsebolognese und Reibekäse A¹, G, I	Putengulasch mit Gemüse-Couscous A¹, I, P	Lachs mit Ofenkartoffel und Salatbeilage dazu Quark-Dip D, G, I 7,00 €	Süße Schupfnudeln mit Zucker & Zimt, dazu Beerenkompott A¹, C	Kassler mit herzhafter Soße, Bohnen und Kartoffeln 1, 4, 6, A¹, G, I, J, S
Dienstag 01.09.2026	Dinkel-Milchgrieß mit kalter Kirschoße A¹,⁵, G	Bunter Reiseintopf mit frischen Kräutern, Erbsen, Möhren und Geflügelfleisch, dazu Scheibe Kornbrot A¹,²,⁴, I, L, P	Bauernfrühstück mit Schinken, Lauch und Bratkartoffeln, dazu Gewürzgurke 1, 4, 6, 7, A¹, C, I, S 6,50 €	Nudeln mit Tomaten-Mozzarella-Soße A¹, G, I	
Mittwoch 02.09.2026	Fischfilet in Senfsoße, mit Kräuterkartoffelpüree, dazu Gurkensalat A¹, D, G, I, J	Bunte Dreili-Nudelpfanne mit Lauch, Möhre, Paprika und Zucchini, in einer Kräuterrahmsoße A¹, G, I	Sächsischer Kartoffelsalat mit Bockwurst 1, 4, 6, 7, A¹, C, G, J, K, S 5,00 €	Gnocchi mit Tomatenragout A¹, C, I	
Donnerstag 03.09.2026	Rindergulasch mit Gemüstreifen, dazu Zartweizen A¹, I, J, R	Vegetarische Krautnudeln mit dunkler Rahmsoße 3, A¹, G, I	Hüttenschnitzel mit Pommes 1, 4, 6, 7, A¹, C, G, I, J, S 7,50 €	Ofen-Tortellini mit Brokkoli und Champignon A¹, G, I	
Freitag 04.09.2026	Hausgemachter Hackbraten mit brauner Rahmsoße, Buttererbsen und Petersilienkartoffeln A¹, C, G, I, J, S	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit frischen Kräutern, Kohlrabi, Zuckerschoten und Kartoffeln, überbacken mit Goudakäse A¹, C, G, I	Currywurst mit Pommes 1, 4, 6, A¹, I, J, S 6,00 €	Nudeln mit Lachswürfeln, in Dillsahnesoße A¹, D, 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.