

SPEISEPLAN | 39. KW | 21.09.2026 – 27.09.2026

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 21.09.2026	Sächsischer Sauerbraten in Lebkuchensoße, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 1, 3, 4, 5A ¹ , I, K, R	Geflügelfrikassee mit Champignons, an Kräuterreis A ¹ , G, I, P	Linseneintopf mit Knackwurstscheiben 1, 4, 6A ¹ , I, J, K, S	Linseneintopf mit Knackwurstscheiben 1, 4, 6A ¹ , I, J, K, S	Asiatisches Wokgemüse dazu Basmatireis A ¹ , F, I	1 Großer Germknödel mit Butter und Mohn, an Vanillesoße 2, 3A ¹ , C, G
Dienstag 22.09.2026	Gebackenes Fischfilet in Eihülle, an Zitronenbuttersoße, mit Sahnekartoffelpüree A ¹ , C, D, G, K	Hähnchenfilet in Curryrahmssoße, mit Reis 3A ¹ , G, I, P	Nudeleintopf mit Rindfleisch und Gemüse A ¹ , C, I, R	Hähnchenfilet in Curryrahmssoße, mit Reis 3A ¹ , G, I, P	Gemüse-Couscous-Salat mit Möhre, Paprika, Kicher- erbsen und Kirschtomaten, dazu gebratener Halloumikäse A ¹ , G, I	Schweinszunge in Rotweinsauce, mit Rotkraut und Salzkartoffeln 1, 3, 4A ¹ , I, K, S
Mittwoch 23.09.2026	Hackbraten mit Bratensoße, an Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln 3A ¹ , C, I, J, K, S	4 Nürnberger Würstchen mit deftiger Soße, Sauerkraut und Kartoffelpüree, dazu Senf 1, 3, 4, 6A ¹ , G, I, J, K, S	Grüner Bohneneintopf mit Kasslerwürfel 1, 4, 6A ¹ , I, K, S	Hackbraten mit Bratensoße, an Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln 3A ¹ , C, I, J, K, S	Brokkoli-Nussecke auf Sahnemöhrrchen, mit Kräuterkartoffeln A ¹ *, E, G, H ¹² , I, K	Hausgemachte Fischboulette mit Senfsoße, an Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat 3, 7A ¹ , C, D, G, I, J, K
Donnerstag 24.09.2026	Paprikahähnchenkeule in deftiger Soße, mit Pfannengemüse und Kartoffeln 3A ¹ , I, J, K, P	Jägerschnitzel mit Rahmsauce, auf bunten Spirelli 1, 4, 6A ¹ , C, I, J, S	Sächsischer Fleckeeintopf süß-sauer abgeschmeckt, mit Kartoffelstücken 7A ¹ , I, J, K, R, S	Jägerschnitzel mit Rahmsauce, auf bunten Spirelli 1, 4, 6A ¹ , C, I, J, S	Gebackener Hirtenkäse auf Ratatouillegemüse, an Reis A ¹ , C, G, I	Kräuterquark mit Butter und Salzkartoffeln I, K
Freitag 25.09.2026	Deftiger Zwiebelgulasch herzhaft abgeschmeckt, mit Hefeknödel 3A ¹ , G, I, J, S	2 Königsberger Klopse in Kapernsoße, mit Fingermöhrrchen und Kräuterkartoffeln A ¹ , C, I, K, R, S	Ungarischer Kesselgulasch mit Paprika und Fleisch, dazu Scheibe Brot 7A ¹ , F, G, I, J, K, M, S	Deftiger Zwiebelgulasch herzhaft abgeschmeckt, mit Hefeknödel 3A ¹ , G, I, J, S	Feines Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln A ¹ , G, I, K	Züricher Geschnetzeltes mit Spätzle und Karotten A ¹ , C, G, I, S
Samstag 26.09.2026	Herzhafter Kartoffeltopf mit Möhren, Sellerie und 1 Wiener Würstchen, dazu Kompott 7,50 EUR 1, 4, 6A ¹ , I, K, S					Schweinesteak mit Champignons und Kartoffeln, dazu Kompott 7,50 EUR A ¹ , G, I, J, K, S
Sonntag 27.09.2026	Falsche Zunge mit Buttersauce, Schwarzwurzelgemüse und Kartoffeln, dazu Dessert 7,50 EUR A ¹ , I, K, R					2 Seelachsklöße in Dillsauce, mit Salzkartoffeln, dazu Dessert 7,50 EUR A ¹ , C, D, G, K

WOCHENMENÜ

Montag bis Sonntag

Kartoffelsalat
mit 3 Partyfrikadellen

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)

B1 Classico Italiano
mit Salatmix, Rucola,
Mozzarella, Sprossen
und Cocktailtomaten,
dazu Balsamico-Dressing

6,10 EUR

F, G, J

NEU

B2 Caesar Salat
mit Römersalat, Parmesan,
Knoblauchcroutons
und Hähnchenstreifen,
dazu Caesar-Dressing

6,10 EUR

F, D, G, J, P



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.