

SPEISEPLAN | 40. KW | 28.09.2026 – 04.10.2026

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 28.09.2026	Zartes Schweineschnitzel auf Schwarzwurzelgemüse, mit Bratkartoffeln A¹, C, I, J, K, S	Spaghetti Bolognese A¹, I, S	Sächsische Kartoffelsuppe mit Wurstwürfel 1, 4, 6 A¹, I, J, K, S	Spaghetti Bolognese A¹, I, S	Italienische Gemüselasagne mit Tomaten, gelber Paprika, Zucchini, frischem Basilikum und Ricottakäse A¹, C, G, I	3 Kalte Buchteln mit sahniger Vanillesoße, dazu Banane 2, 3 A¹, C, G
Dienstag 29.09.2026	Hacksteak mit deftiger Soße, Möhrengemüse und Salzkartoffeln 3 A¹, C, I, J, K, S	Bratwurst mit deftiger Soße, Delikatesssauerkraut und Sahnepartoffelpüree 1, 3, 4, 6, 7 A¹, G, I, J, K, S	Cremige Kürbis-Karottensuppe mit frischen Kräutern und Sahne, dazu kleines Kornbrötchen A¹²⁴, G, I	2 Hacksteakscheiben mit deftiger Soße, Möhrengemüse und Salzkartoffeln 3 A¹, C, I, J, K, S	Blumenkohl-Brokkoli-Gratin überbacken mit Käse A¹, C, G	Hörnchennudeln mit Hähnchengulasch A¹, I, P
Mittwoch 30.09.2026	Gegrilltes Fischfilet mit Mandelblättchen, an Brokkoli und Dillkartoffelpüree A¹, C, D, G, H¹, I, K	Hausgemachte Sülze an Remouladensoße, mit bunter Rohkost und Bratkartoffeln 7 A¹, C, G, I, J, K, S	Sahniger-Milchreis mit kalter Erdbeersoße G	Hausgemachte Sülze an Remouladensoße, mit bunter Rohkost und Bratkartoffeln 7 A¹, C, G, I, J, K, S	Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Reibekäse A¹, C, G, I	Hirschgulasch mit Rosenkohl und Klößen 3, 4, 5 A¹, G, I, J
Donnerstag 01.10.2026	Deftiger Jägerschulch mit Pilzen und Zwiebeln, an Spirelli 3 A¹, I, J, S	Schnitzel mit Bratensoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln 3 A¹, G, I, J, K, S	Pichelsteiner Eintopf mit Fleischklößchen und Eierstich A¹, C, I, K, S	Schnitzel mit Bratensoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln 3 A¹, G, I, J, K, S	Reisnudel-Gemüsepfanne mit Pesto-Sahnesoße A¹, G, I	Hausgemachte Fischbulette mit Senfsoße und Kräuterpartoffelpüree A¹, C, D, G, I, J, K
Freitag 02.10.2026	Schwarzbierfleisch mit Knödeln und Schmorsauerkraut 1, 3, 4 A¹, C, G, I, J, S	Lachswürfel in Dill-Sahnesoße, mit Nudeln A¹, D, G, I	Weißer Bohneneintopf mit Kartoffeln und Kasslerwürfel 1, 4, 6 A¹, I, K, S	Lachswürfel in Dill-Sahnesoße, mit Nudeln A¹, D, G, I	Gebackener Camembert an Kartoffelgratin, dazu Preiselbeeren A¹, C, G, I, K	Schinkenrührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 1, 3, 4, 6 A¹, C, G, K, S
Samstag 03.10.2026	4 Hähnchencrossies auf buntem Rähmgemüse, mit Kartoffelpüree, dazu Pudding 7,50 EUR A¹, C, E, G, H¹⁸, I, K, P					
Sonntag 04.10.2026	Kassler in Rotweinsoße, mit Bohnen und Kartoffeln, dazu Dessert 7,50 EUR 1, 3, 4, 6 A¹, E, G, H¹⁸, I, J, K, S					
					Tomaten-Reis-Eintopf dazu Pudding 7,50 EUR E, G, H¹⁸, I	Gemüseschnitzel mit Käsesoße und Kartoffelpüree, dazu Dessert 7,50 EUR A¹, C, E, G, H¹⁸, I

WOCHENMENÜ

Montag bis Sonntag

Hausgemachtes Beefsteak mit buntem Nudelsalat, dazu Senf

4,70 EUR*

7, A¹, C, G, I, J, S

*an Wochenenden & Feiertagen

7,50 EUR

BOWL / SALAT

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen)

B1 Wassermelonensalat mit Salatmix, Rucola, Wassermelone, Gurke und Hirtenkäse, dazu Limetten-Minz-Dressing

6,10 EUR

G, J

B2 Fitnesssalat mit Salatmix, Tomate, Gurke, Radieschen, Karotte, Sprossen und Putenstreifen, dazu Honig-Senf-Dressing

6,10 EUR

F, 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.