

SPEISEPLAN | 41. KW | 05.10.2026 – 11.10.2026

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 05.10.2026	Thüringer Rostbrät'l auf Zwiebelbett, an grünen Bohnen, mit Bratkartoffeln 3A¹, I, J, K, S	Sahniger Kräuterquark mit Hausmacher Leberwurst, Butter und Salzkartoffeln 1, 4, 6A¹, G, K, R, S	Linseneintopf mit Kamenzer Würstchen 1, 4, 6A¹, I, K, S	Linseneintopf mit 2 Kamenzer Würstchen 1, 4, 6A¹, I, K, S	Schleifennudeln mit Gemüsecremesoße, dazu Reibekäse A¹, G, I	Gedünstetes Fischfilet in Dillsöße, mit Salzkartoffeln, dazu Rohkost A¹, D, K
Dienstag 06.10.2026	Sächsische Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 1, 4A¹, I, K, S	Makkaroni mit Tomatensoße und Schinkenwürfel 1, 4, 6A¹, I, S	Erbseintopf mit Knackwurstscheiben 1, 4, 6A¹, I, K, S	Makkaroni mit Tomatensoße und Schinkenwürfel 1, 4, 6A¹, I, S	Buntes Eierfrikassee mit Petersilienkartoffeln A¹, C, G, I, J	Gebratener Fleischkäse mit Paprika-Rahmsoße und Wildreis Mischung 1, 4, 6A¹, G, I, J, P
Mittwoch 07.10.2026	Gefüllte Hähnchenbrust (mit Kräuterbutter) auf Möhrengemüse, an Bratensoße, mit Kartoffeln 3A¹, C, I, K, P	Sächsische Krautwickel im Schmorkohlfond, mit Salzkartoffeln 3A¹, C, I, J, K, S	Grüner Bohneneintopf mit Kasslerstücken 1, 4, 6A¹, I, J, K, S	2 Beefsteaks mit brauner Rahmsoße, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree 3A¹, C, G, I, J, S	Schupfnudelpfanne mit Spitzkohl, frischen Champignons und Lauch, dazu Schmand-Senf-Creme A¹, C, G, I, J	Beefsteak mit brauner Rahmsoße, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree 3A¹, C, G, I, J, S
Donnerstag 08.10.2026	Gebackenes Fischfilet in Eihülle, mit Kräuterbutter und Sahnekartoffelpüree A¹, C, D, G, I, K	Panierte Jagdwurstscheibe auf Pfannengemüse, an Jägersoße, mit Kräuterkartoffeln 1, 3, 4, 6A¹, C, G, I, J, K, S	Rosenkohlentopf mit Fleischwürfel und Kartoffelstücken A¹, I, K, S	Panierte Jagdwurstscheibe auf Pfannengemüse, an Jägersoße, mit Kräuterkartoffeln 1, 3, 4, 6A¹, C, G, I, J, K, S	Gemüsefrikadelle mit Kräuterpenne, dazu Tzatziki A¹, C, G, I	Schweineleber in Zwiebelsoße, mit Kartoffelstampf, dazu Gurkensalat 3A¹, G, I, K, S
Freitag 09.10.2026	Zarter Rindergulasch mit Rotkohl und Klößen 1, 3, 4, 5A¹, G, I, J, R	Currywurst in Tomatensoße, mit Kartoffelpüree 1, 4A¹, G, I, K, S	Muschelnudeleintopf mit Geflügelfleisch, Gemüse und frischen Kräutern A¹, C, I	Zarter Rindergulasch mit Rotkohl und Klößen 1, 3, 4, 5A¹, G, I, J, K, R	Hausgemachter Joghurt-Kaiserscharrn mit heißer Vanillesoße 2, 3A¹, C, G	3 Spiegeleier auf Bratkartoffeln C, K
Samstag 10.10.2026	Schweinszunge mit Rotweinsöße, Rotkohl und Kartoffelpüree, dazu Dessert 7,50 EUR 1, 3, 4, 5A¹, E, G, H¹⁹, I, K, S					Schnittlauchrührei mit Kartoffelpüree, dazu Dessert 7,50 EUR 3C, E, G, H¹⁸
Sonntag 11.10.2026	Saftiger Kräuterbraten mit deftiger Soße, Porreegemüse und Salzkartoffeln, dazu Kompott 7,50 EUR 3, A¹, I, J, K, S					Fischpfanne mit Tomatensoße und Reis, dazu Kompott 7,50 EUR A¹, D, I

WOCHENMENÜ

Montag bis Sonntag

Schweineschnitzel
mit Zitronenecke
und Gurkenkartoffelsalat

4,70 EUR*

A¹, C, G, I, J, K, S

*an Wochenenden & Feiertagen

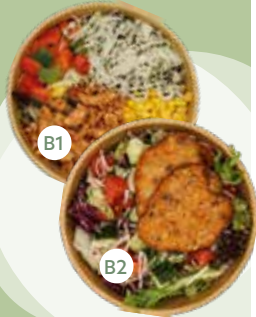
7,50 EUR

BOWL / SALAT

Montag bis Freitag
(außer an Feiertagen)

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

B2 Knackiger Röstimix
mit Salatmix, Tomate,
Gurke, Radieschen
und Gemüserösti,
dazu Joghurt-Dressing
6,10 EUR
A¹, C, G, I



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 Antioxidationsmittel, 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.