

SPEISEPLAN | 42. KW | 12.10.2026 – 18.10.2026

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 12.10.2026	Holzfällersteak an gedünsteten Zwiebeln, mit Bratkartoffeln A¹, I, J, K, S	Makkaroni mit Gulasch 3 A¹, S	Sächsische Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen 1, 4, 6 A¹, I, K, S	Makkaroni mit Gulasch 3 A¹, S	Blumenkohlpuffer mit Karottensoße und Bohnen-Naturreis A¹, C, G, I	Krautnudeln mit Salami, an Rahmsoße, <u>dazu Reibekäse</u> 1, 4 A¹, C, E, G, H, I, S
Dienstag 13.10.2026	Böhmischer Kräuterbraten in feiner Soße, mit Butterbohnen und Kartoffelklößen 3, 4, 5 A¹, G, I, J, K, S	Wurstgulasch mit Reis 1, 4, 6 A¹, I, S	Asiatischer Suppentopf mit Reissnudeln und Geflügelfleisch A¹, C, F, I, P	Wurstgulasch mit Reis 1, 4, 6 A¹, I, S	Mediterrane Gemüsepfanne mit Basmatireis A¹, I	Lasagne mit Hackfleisch, überbacken mit Goudakäse A¹, C, G, I, S
Mittwoch 14.10.2026	Fischfilet „Finkenwerder Art“ mit Schinkenwürfel, an Kartoffelpüree 1, 4, 6 A¹, D, G, K, S	Szegediner Gulasch auf Sauerkraut, mit Semmelknödel 1, 3 A¹, C, G, I, J, S	Tomaten-Reis-Eintopf mit frischem Basilikum, <u>dazu 2 Scheiben Ciabatta</u> A¹², F, G, I	Szegediner Gulasch auf Sauerkraut, mit Semmelknödel 1, 3 A¹, C, G, I, J, S	Gemüselasagne mit Tomaten, gelber Paprika, Zucchini, Basilikum und Ricottakäse A¹, C, G, I	Nierchen in Rotweinsauce, mit Kartoffelpüree 3 A¹, G, I, K, S
Donnerstag 15.10.2026	Deftiges Feuerfleisch mit Letscho, Chili und Zwiebeln, an Bratkartoffeln 7 A¹, I, J, S	Deutsches Beefsteak in Zwiebel-Pilzsoße, mit Schinkenrosenkohl und Kartoffeln 1, 3, 4, 6 A¹, C, I, J, K, S	Möhreneintopf mit Rindfleischwürfel A¹, I, K, R	Deftiges Feuerfleisch mit Letscho, Chili und Zwiebeln, an Bratkartoffeln 7 A¹, I, J, S	2 Hausgemachte Plinsen <u>dazu Apfelmus</u> und Eierflockensuppe 4 A¹, C, G, I	Spirelli mit Hackfleischsoße A¹, C, I, P
Freitag 16.10.2026	Schnitzel „Wiener Art“ überbacken mit Käse, an buntem Gemüse, mit Röstitaler 4 A¹, C, G, K, S	Brathering mit Zwiebeln, bunter Rohkost und Kräuterkartoffelpüree 7 D, G, I, J, K	Milchgrieß <u>dazu Mischkompott</u> 7 A¹, G	Krautnudelauflauf überbacken mit Käse A¹, G	Krautnudelauflauf überbacken mit Käse A¹, G	Rinderrahmgulasch mit feinem Rotkohl und 2 hausgemachten Kartoffelklößen 3, 4, 5 A¹, G, I, J, R
Samstag 17.10.2026	Gedünstetes Fischfilet in Dillrahmsoße, mit Salzkartoffeln, <u>dazu Joghurt</u> 7,50 EUR A¹, D, G, I, K					Frikassee vom Schwein mit Spargel, Champignons und Kartoffelpüree, <u>dazu Joghurt</u> 7,50 EUR A¹, G, I, K, S
Sonntag 18.10.2026	Gebeizter Putenrollbraten mit Bratensoße, Blumenkohl und Salzkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR 1, 3, A¹, E, G, H¹⁻⁸, I, J, K, P					Vegetarisch gefüllte Paprikaschote auf Tomatensoße, mit Reis, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR 3, A¹, C, E, F, G, H¹⁻⁸, I, J, K

WOCHENMENÜ

Montag bis Sonntag

Kaltes Bratenbrot
mit Ei, Gewürzgurke
und Meerrettich

4,70 EUR*

7, A¹², C, G, J, S

*an Wochenenden & Feiertagen

7,50 EUR

BOWL / SALAT

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen)

B1 Kichernder Hirte
mit Salatmix, Hirtenkäse,
Kichererbse, Paprika
und Gurke,
dazu Limetten-Minz-
Dressing

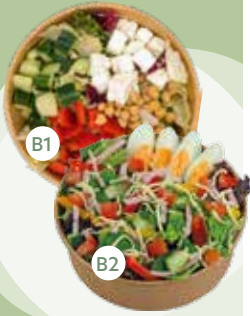
6,10 EUR

G, J

B2 Küchenmeistersalat
mit Salatmix, Gurke,
Paprikamix, Tomate,
Schinkenstreifen,
Käse und Ei,
dazu Joghurt-Dressing

6,10 EUR

1, 4, 6, C, G, I, J, S



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.