

SPEISEPLAN | 43. KW | 19.10.2026 – 25.10.2026

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 19.10.2026	Filetplatte 2 Hähnchenfilets und 1 Schweinemedallion, in Pfeffersoße, an Kartoffelkroketten 3, 4 A¹, C, G, I, J, K, P, S	Currywurstpfanne Geflügelwiener-Scheiben, in Curry-Tomatensoße, mit Kartoffelpüree 1, 4 A¹, G, I, J, P	Linseneintopf deftig abgeschmeckt, mit Bockwurst 1, 4, 6 A¹, I, K, S	Hausgemachte Sülze an Remouladensoße, mit Weißkraut-Paprikasalat und Bratkartoffeln 7 A¹, C, G, I, J, K, S	Bunter Reiseintopf mit frischen Kräutern, Erbsen, Möhren und Kohlrabi, <u>dazu Scheibe Brot</u> A¹², G, I	Hausgemachte Sülze an Remouladensoße, mit Weißkraut-Paprikasalat und Bratkartoffeln 7 A¹, C, G, I, J, K, S
Dienstag 20.10.2026	Schnitzel „Jäger Art“ mit Zwiebelchampignons, und Sahnekartoffelpüree 3 A¹, C, G, I, J, K, S	2 Verlorene Eier in süß-saurer Soße, mit Salzkartoffeln, <u>dazu Möhren-Apfelsalat</u> A¹, C, I, J, K	Großmutter's Fleckeeintopf 7 A¹, I, J, R, S	4 Verlorene Eier in süß-saurer Soße, mit Salzkartoffeln, <u>dazu Möhren-Apfelsalat</u> A¹, C, I, J, K	Spirelli mit Kräuter-Käsesoße A¹, G, I	Hähnchenschenkel mit Geflügelsoße, Rotkraut und Salzkartoffeln 1, 3, 4 A¹, I, K, P
Mittwoch 21.10.2026	Gebackenes Rotbarschfilet paniert, an Kräuterbutter, mit leicht gebundenem Gemüse und Sahnekartoffelpüree A¹, C, D, G, I, K	Makkaroni an fruchtiger Tomatensoße, mit Wurstwürfel 1, 4, 6 A¹, I, S	Milde Soljanka mit Wurststreifen, roter und gelber Paprika, saure Gurke, <u>dazu kleines Brötchen</u> 1, 4, 6 A¹², C, G, I	Makkaroni an fruchtiger Tomatensoße, mit Wurstwürfel 1, 4, 6 A¹, I, S	Gedünstetes Gemüse (Brokkoli, Möhren und Blumenkohl) mit holländischer Soße und Petersilienkartoffeln A¹, C, G, I, J	2 Quarkeierkuchen <u>dazu Apfelmus</u> und Blumenkohlsüppchen 4 A¹, C, G, I
Donnerstag 22.10.2026	Piccata Milanese Hähnchenfilet in Eihülle, mit Tomatensoße und Spaghetti A¹, C, I, P	Beefsteak in deftiger Soße, mit Butterbohnen und Salzkartoffeln 3 A¹, C, G, I, J, K, S	Ungarischer Kesselgulasch mit Schweinefleisch, Paprika und Kartoffeln, <u>dazu Scheibe Brot</u> 7 A¹, F, G, I, J, K, M, S	Beefsteak in deftiger Soße, mit Butterbohnen und Salzkartoffeln 3 A¹, C, G, I, J, K, S	Gebackene Blumenkohlröschen mit Käsesoße und Kräuterkartoffelpüree A¹, C, G, I, K	Geflügelbratwurst mit brauner Soße, feinem Möhren-Sauerkraut und Kartoffelstampf 1, 4 A¹, G, I, J, K
Freitag 23.10.2026	Wildgulasch in Wacholder-Rotweinsoße, mit Apfelrotkohl und Kräuterkartoffeln 1, 3, 4 A¹, I, J, K	Krautnudeln mit Wurstwürfel 1, 4, 6 A¹, S	Bunter Gemüseeintopf mit Fleischwürfel und frischen Kräutern A¹, I, K, S	Krautnudeln mit Wurstwürfel 1, 4, 6 A¹, S	Kürbis-Currycremesuppe mit frischen Kräutern, <u>dazu kleines Brötchen</u> A¹², G, I	Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage und Reis A¹, I, P
Samstag 24.10.2026	Geflügelragout in Pilzsoße, mit Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR A¹, E, G, H¹⁸, I, K, P					
Sonntag 25.10.2026	Bautzner Senfbraten mit Bratensoße, Möhrengemüse und Salzkartoffeln, <u>dazu Kompott</u> 7,50 EUR 3, A¹, I, J, K, S					
						1 Großer Germknödel mit Butter und Mohn, an Vanillesoße, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR 2, 3 A¹, C, E, G, H¹⁸ Gedünstetes Fischfilet auf Rahmchinakohl und Kartoffeln, <u>dazu Kompott</u> 7,50 EUR A¹, D, G, I, K

WOCHENMENÜ

Montag bis Sonntag

Nudelsalat
mit 1 Paar Wiener
Würstchen, dazu Senf

4,70 EUR*
1, 4, 6, A¹, C, G, I, J, S
*an Wochenenden & Feiertagen
7,50 EUR

BOWL / SALAT

Montag bis Freitag
(außer an Feiertagen)

B1 Teriyaki-Bowl
mit Salatmix, Reis,
Avocado, Brokkoli, Gurke
und Teriyaki-Hühnchen,
dazu Limetten-Minz-
Dressing

6,10 EUR
F, J, P

NEU

B2 Kernzeit-Bowl
mit Salatmix, marinierten
Mini-Mozzarella-Kugeln,
Süßkartoffel-Gnocchi
und Kürbiskernen,
dazu Kräuter-Vinaigrette

6,10 EUR
A¹, C, G, J



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.