

SPEISEPLAN | 44. KW | 26.10.2026 – 01.11.2026

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	SILBER	BLAU
Montag 26.10.2026	Rinderroulade mit deftiger Soße, Rotkraut und Salzkartoffeln 1, 3, 4, 7 A¹, I, J, K, R	Hausgemachter Hackbraten mit Bratensoße, Fingermöhren und Petersilienkartoffeln 3 A¹, C, G, I, J, K, S	Erseneintopf mit Knackwurstscheiben 1, 4, 6 A¹, I, K, S	Spirelli mit Tomaten-Basilikumsoße, <u>dazu Reibekäse</u> A¹, G, I	Veggie Bauernfrühstück <u>dazu Saure Gurke</u> 7 C, K A¹, G, I	Spirelli mit Tomaten-Basilikumsoße, <u>dazu Reibekäse</u> A¹, G, I	
Dienstag 27.10.2026	Herzhafter Mischgulasch mit Spirelli A¹, I, J, R, S	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleisch) an Bratensoße, mit Couscous 3 A¹, C, G, I, J	Cremige Blumenkohl- Brokkolisuppe mit Fleischklößchen A¹, C, G, I, S	Herzhafter Mischgulasch mit Spirelli A¹, I, J, R, S	Schnittlauch-Sahnequark mit Butter und Kartoffeln, <u>dazu Saure Gurke</u> 7 G	Schollenfilet „Natur“ auf Wurzelgemüse und Kartoffelpüree A¹, D, G, I, K	
Mittwoch 28.10.2026	Schweineschnitzel in einer Senfruste, mit Butterbohnen und Bratkartoffeln 3 A¹, C, G, I, J, K, S	Marinierter Hering mit bunter Rohkost und Salzkartoffeln 7 A¹, C, D, G, I, J, K	Feiner Milchreis <u>dazu Zucker & Zimt,</u> <u>und Erdbeerkompott</u> G	Schweineschnitzel in einer Senfruste, mit Butterbohnen und Bratkartoffeln 3 A¹, C, G, I, J, K, S	Nudeln mit Tomaten-Basilikumsoße, überbacken mit Käse A¹, C, G, I	Geflügelleber auf Apfel-Zwiebelsoße, an Kartoffelstampf, <u>dazu Rohkost</u> 3 A¹, G, I, K, P	
Donnerstag 29.10.2026	Schmorrippchen in Bratensoße, auf Karottensauerkraut, mit Dampfkartoffeln 1, 3, 4 A¹, I, J, K, S	Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüsestreifen und Hörnchennudeln A¹, C, I, P	Muschelnudeleintopf mit Hühnerfleisch und Gemüse A¹, C, I, P	Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüsestreifen und Hörnchennudeln A¹, C, I, P	Kichererbsen- Brokkoli-Pfanne mit roter Paprika, <u>dazu 2 Scheiben</u> <u>Vollkornbaguette</u> A¹²⁴, F, G, I, L	3 Kartoffelpuffer mit Zucker bestreut, <u>dazu Apfelmus</u> und Eierflockensuppe 4 A¹, C, G, I, K	
Freitag 30.10.2026	Thüringer Bratwurst mit deftiger Soße, Sauerkraut und Kartoffeln 1, 3, 4, 6 A¹, I, J, K, S	Makkaroni „Saloniki“ mit Hackfleisch, Paprika, Zwiebel und Hirtenkäse A¹, G, I, S	Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern, Möhre und Sellerie, dazu ein Wiener Würstchen 1, 4 A¹, G, I, S	Makkaroni „Saloniki“ mit Hackfleisch, Paprika, Zwiebel und Hirtenkäse A¹, G, I, S	Fruchtiges Gemüse-Curry aus Ananas, Mango, Paprika und Möhre, dazu Basmatireis A¹, G, I	Fischboulette in DillsöÙe, mit Kartoffelpüree A¹, C, D, G, I, K	
Samstag 31.10.2026	Falsche Zunge mit Schwarzwurzelgemüse, ButtersoÙe und Kartoffeln, <u>dazu Joghurt</u> 7,50 EUR 3, A¹, G, I, K, R						
Sonntag 01.11.2026	Feiner Putengulasch mit Kartoffeln und Buttergemüse, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR 3 A¹, E, G, H¹⁸, I, K, P						
						Bunter Gemüseeintopf <u>mit Brotscheibe,</u> <u>dazu Joghurt</u> 7,50 EUR A¹², G, I, K	
						Gebackener Hirtenkäse auf Ratatouillegemüse, an Reis, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR A¹, C, E, G, H¹⁸, I	

WOCHENMENÜ

Montag bis Sonntag

Gebackenes, paniertes
Rotbarschfilet
mit Kartoffelsalat,
Remoulade und Zitrone

4,70 EUR*

7, A¹, C, D, F, G, I, J, K

*an Wochenenden & Feiertagen

7,50 EUR

BOWL / SALAT

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen)

B1 Thunfischsalat

mit Salatmix, Gurke, Ei,
Mais, Thunfischcreme,
Paprika und Röstzwiebeln,
dazu Joghurt-Dressing

6,10 EUR

A¹, C, D, G, J

B2 Caesar Salat

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

6,10 EUR

A¹, 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.