



SPEISEPLAN | 37. KW | 07.09. - 11.09.2026



FRISCHEKÜCHE

	Gericht 15,00 €	Gericht 25,00 €	Gericht 3	Nudelgericht5,00 €	Wochengericht7,50 €
Montag 07.09.2026	Bunter Gemüseeintopf mit frischen Kräutern, Erbsen, Möhren und Kartoffelstücken, dazu Scheibe Brot A ^{1,2} , I	Hausgemachte Salami-Vollkornpizza mit Tomatensoße, überbacken mit Mozzarella-Käse 1, 4, 6, A ¹ , G, I, P	Linseneintopf süß-sauer abgeschmeckt, mit 1 Wiener Würstchen 1, 4, 6, A ¹ , I, K, S 5,00 €	Nudeln mit Wurstgulasch 1, 4, 6, A ¹ , I, S	Roulade mit Rotkraut und Klößen 1, 4, 6, 7, A ¹ , I, J, K, S
Dienstag 08.09.2026	Gedünstetes Gemüse (Möhre, Blumenkohl, Brokkoli) mit holländischer Soße, dazu Petersilienkartoffeln A ¹ , C, G, I, J	Aprikosencurry mit Hähnchenbruststreifen und Wildreis Mischung A ¹ , I, P	Hamburger Schnitzel mit Bratkartoffeln A ¹ , C, I, K, S 6,00 €	Pasta Saloniki mit Hackfleisch, Paprika und Hirtenkäse A ¹ , G, I, S	
Mittwoch 09.09.2026	Putenbraten mit Rahmsoße, Brokkoligemüse und Kartoffelpüree A ¹ , G, I, P	Pesto-Spaghetti mit Rucola und Kirschtomaten, dazu Basilikumsoße A ¹ , I	Kesselgulasch mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln, dazu Brötchen A ^{1,2} , I, J, S 6,00 €	Cremige Gnocchi mit Frischkäse, Champignons und Spinat A ¹ , C, G, I	
Donnerstag 10.09.2026	Gedünstetes Talapia-Fischfilet mit Tomatensoße und Couscous A ¹ , D, I	Schnittlauchrührei mit Bratkartoffeln, dazu Tomatensalat C, I	Panierter Leberkäse mit Butterbohnen und Kartoffelpüree 1, 4, 6, A ¹ , C, G, I, J, S 6,00 €	Spaghetti Bolognese mit Reibekäse A ¹ , G, I, S	
Freitag 11.09.2026	Linsenbolognese mit Weizen- und Vollkornspirelli, dazu Reibekäse A ¹ , G, I	Tiegelwurst mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln 1, 4, A ¹ , I, J, S	Paniertes Fischfilet mit Gurken-Kartoffelsalat A ¹ , C, D, I 6,00 €	Maultaschen mit Gemüsefüllung und Tomaten-Paprika-Soße A ¹ , C, G, I	

Täglich ein leckeres Dessert für nur 1,50 €.

FRISCHEKÜCHE Dresden · Hamburger Str. 39b · 01067 Dresden FRISCHEKÜCHE Bautzen · Purschwitzer Str. 13 · 02625 Bautzen

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.