



SPEISEPLAN | 38. KW | 14.09. - 18.09.2026



FRISCHEKÜCHE

	Gericht 1 5,00 €	Gericht 2 5,00 €	Gericht 3	Nudelgericht 5,00 €	Wochengericht 7,50 €
Montag 14.09.2026	Hörnchennudeln mit Käse-Sahnesoße A¹, G, I	Geflügelsteak mit Erbsen-Rahmgemüse und Kartoffel-Selleriepüree A¹, G, I, P	BBQ-Burger mit karamellisierten Zwiebeln und Gewürzgurke, dazu Pommes A¹, C, I, F, S 7,00 €	Hähnchen-Spätzle-Auflauf mit Champignons A¹, C, G, I, P	Krustenbraten mit deftiger Soße, Bayrisch Kraut und Kartoffeln 1, 4, 6, A¹, I, J, S
Dienstag 15.09.2026	Gemüse-Hackfleischetopf mit frischen Kräutern, Bohnen, Karotten und Kartoffeln A¹, I, S	Gnocchipfanne mit roter Paprika, Brokkoli und Erbsen, dazu Kräuterrahmsoße A¹, C, G, I	Paniertes Fischfilet mit Gurken-Kartoffelsalat A¹, C, D, I 6,00 €	Pasta mit Zucchini-Soße und Reibekäse A¹, G, I	
Mittwoch 16.09.2026	Putengeschnetzeltes mit Möhreineinlage, dazu Knödelscheiben A¹, C, G, I, P	Hausgemachte Blumenkohlpudding mit Karottensoße und Bohnen-Naturreis A¹, C, I	Marinierter Hering mit Kartoffeln 7, A¹, C, D, G, I, K 6,00 €	Nudelsalat mit rotem Pesto, Rucola und Sonnenblumenkernen, dazu ein Wiener Würstchen 1, 4, A¹, I, S	
Donnerstag 17.09.2026	Paniertes Seelachsfilet mit Dillsoße, Rotkohl und Kartoffelpüree A¹, C, D, G, I	3 Buchtein mit heißer Vanillesoße 2, 3, A¹, C, I	Ragout Fin mit Toastbrot A¹, G, I, P 6,00 €	Pasta mit Champignonrahmsoße A¹, G, I	
Freitag 18.09.2026	2 gekochte Eier in Senfsoße, mit Petersilienkartoffeln, Orangen-Möhren-Rohkost A¹, C, G, I, J	Warmes mariniertes Hähnchenfilet mit buntem Nudelsalat A¹, C, G, I	Schweineleber mit Zwiebelsoße und Kartoffelpüree G, S 6,00 €	Ravioli mit Tomatenfüllung, an Spinat-Ricotta-Soße A¹, 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 Geschwärtzt. 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.