

SPEISEPLAN | 45. KW | 02.11.2026 – 08.11.2026

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	BLAU
Montag 02.11.2026	Rahmgulasch vom Schwein mit Spaghetti 3A ¹ , G, I, J, S	Tiegelwurst mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln 1, 4A ¹ , I, J, S	Linseneintopf süß-sauer abgeschmeckt, mit 1 Wiener Würstchen 1, 4, 6A ¹ , I, K, S	Rahmgulasch vom Schwein mit Spaghetti 3A ¹ , G, I, J, S	Käsespätzle mit Zwiebeln A ¹ , C, G, I	Schnitzel „Jäger Art“ an Cremeschampignons, mit Kartoffelpüree A ¹ , G, I, J, K, S
Dienstag 03.11.2026	Sächsischer Sauerbraten in Lebkuchensoße, mit Rosinenrotkohl und Kartoffelklößen 1, 3, 4, 5A ¹ , I, K, R	Brathering mit Zwiebeln, bunter Rohkost und Kräuterkartoffelpüree D, G, I, J, K	Weißkohlentopf mit Karottenstiften und Knackerscheiben, dazu Scheibe Brot 1, 4, 6A ^{1,2} , I, J, K, S	Sächsischer Sauerbraten in Lebkuchensoße, mit Rosinenrotkohl und Kartoffelklößen 1, 3, 4, 5A ¹ , I, K, R	Linsen-Kokos-Curry mit roter Paprika, Blumenkohl und Petersilie, dazu Basmatireis A ¹ , G, I	Schleifennudeln mit Schinken-Sahne-Soße, dazu Reibekäse A ¹ , G, I, P
Mittwoch 04.11.2026	Geflügelschnitzel mit deftiger Soße, Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln 3A ¹ , C, G, I	Makkaronichips an fruchtiger Tomatensoße, mit Jagdwurstwürfel 1, 4, 6A ¹ , I, J, S	Kräftige Brühnudeln mit Kasslerwürfel, Gemüse und Kräutern 1, 4, 6A ¹ , C, I, S	Makkaronichips an fruchtiger Tomatensoße, mit Jagdwurstwürfel 1, 4, 6A ¹ , I, J, S	Veggie Bauernpfanne mit frischem Lauch, Brokkoli, Bratkartoffeln, grünen Bohnen und Möhren, dazu Quark-Dill-Dip G, I, K	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Reis A ¹ , I, P
Donnerstag 05.11.2026	Schlemmerfilet „Bordelaise“ Fischfilet mit würziger Kräuterauflage, an Kartoffelpüree A ¹ , D, G, I, K	2 Königsberger Klopse in Kapernsoße, mit Kräuterkartoffeln 4A ¹ , C, I, K, R, S	Gräupcheneintopf mit frischen Kräutern, Lauch, Erbsen, Möhren, Kohlrabi und Rindfleischelinge A ¹ , I, R	Hörnchennudeln in Basilikum-Tomatensoße, dazu Reibekäse A ¹ , G, I	Dinkel-Milchgrieß mit kalter Waldbeerensoße G	Hörnchennudeln in Basilikum-Tomatensoße, dazu Reibekäse A ¹ , G, I
Freitag 06.11.2026	Griechisches Pfannengyros mit Kräuterreis, dazu Tzatziki und Weißkrautsalat A ¹ , G, I, S	Currywurst in fruchtiger Tomatensoße, mit Kartoffelpüree 1, 4, 6A ¹ , G, I, K, S	Ungarische Gulaschsuppe mit Schweinefleisch, Paprika und Kartoffeln, dazu Scheibe Brot 7A ¹ , F, G, I, J, K, M, S	Currywurst in fruchtiger Tomatensoße, mit Kartoffelpüree 1, 4, 6A ¹ , G, I, K, S	Bunter Nudelauflauf mit Brokkoli, roter Paprika, Erbsen und Blumenkohl, überbacken mit Mozzarella A ¹ , C, G, I	Hausgemachte Fischbulette mit Senfsoße und Kräuterkartoffelpüree, dazu Tomatensalat A ¹ , C, D, G, I, J
Samstag 07.11.2026	2 Grillwürstchen in Letschosoße, mit Kartoffelpüree, dazu Joghurt 7,50 EUR 1, 4, 6A ¹ , G, I, K, S					Buntes Gemüse mit holländischer Soße und Petersilienkartoffeln, dazu Joghurt 7,50 EUR 3, A ¹ , C, F, G, I, J, K
Sonntag 08.11.2026	Hausgemachtes Beefsteak mit Bratensoße, zarten Möhren und Kartoffelpüree, dazu Dessert 7,50 EUR 3, A ¹ , C, E, G, H ¹⁸ , I, J, K, S					Gedünstetes Fischfilet "Natur" auf Gemüsebett, mit Kartoffeln, dazu Dessert 7,50 EUR A ¹ , D, E, G, H ¹⁸ , K

WOCHENMENÜ

Montag bis Sonntag

Kartoffelsalat mit 3 Partyfrikadellen, dazu Senf

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

BOWL / SALAT

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen)

B1 Fitnesssalat mit Salatmix, Tomate, Gurke, Radieschen, Karotte, Sprossen und Putenstreifen, dazu Honig-Senf-Dressing
6,10 EUR
F, G, J, P

B2 Rote Falafel-Bowl mit Salatmix, Karotte, Hirtenkäse, Nussmix, Sprossen und Rote Bete-Falafel, dazu Honig-Senf-Dressing
6,10 EUR
E, F, G, H²⁴, 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 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.