

SPEISEPLAN | 48. KW | 23.11.2026 – 29.11.2026

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 23.11.2026	Gulasch mit Paprika und Hörnchennudeln 3A¹, I, J, S	Sahniger Kräuterquark mit Kalbsleberwurst, Butter und Salzkartoffeln 1, 4, 6A¹, G, K, R, S	Sächsische Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen 1, 4A¹, I, K, S	Gulasch mit Paprika und Hörnchennudeln 3A¹, I, J, S	Schupfnudelpfanne mit mediterranem Pesto-Gemüse, dazu Kräuterrahmsoße A¹, C, G, I	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren, dazu Reis A¹, I, P
Dienstag 24.11.2026	Schwalbennest (Hackbraten mit Eifüllung) mit deftiger Soße, grünen Bohnen und Kartoffeln 3A¹, C, I, J, K, S	3 Buchteln mit heißer Vanillesoße 2, 3A¹, C, G	Deftiger Erbseneintopf mit Kartoffelstückchen und Knackwurstscheiben 1, 4, 6A¹, I, J, K, S	2 Scheiben Schwalbennest (Hackbraten mit Eifüllung) mit deftiger Soße, grünen Bohnen und Kartoffeln 3A¹, C, I, J, K, S	Schupfnudeln mit cremigen Waldpilzen A¹, C, G, I	Schlachteplatte mit Wellfleisch, Blut- und Leberwurst, an Sauerkraut und Erbsenpüree, dazu Senf 1, 3, 4, 6A¹, G, I, J, K, S
Mittwoch 25.11.2026	Kaninchenrollbraten mit Bratensoße, Rotkraut und Kartoffeln 1, 3, 4, 5A¹, I, J, K	Gyrospfanne mit Reis, dazu Tzatziki und Weißkrautrohkost 3, 7A¹, G, I, S	Fleckeetopf süß-sauer abgeschmeckt, mit Gewürzgurke und Kartoffelstücken 7A¹, I, J, K, R, S	Gyrospfanne mit Reis, dazu Tzatziki und Weißkrautrohkost 3, 7A¹, G, I, S	Hausgemachtes Gemüsemedaillon mit Käsesoße und Kräuterkartoffelpüree 3A¹, C, G, I	Spaghetti mit Schinkenstreifen, in Tomatensoße 1, 4, 6A¹, I, S
Donnerstag 26.11.2026	Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Rotkraut und Salzkartoffeln 1, 3, 4, 5A¹, I, K, P	Marinierter Hering in Remouladesoße, mit Paprika-Weißkrautsalat und Salzkartoffeln 7A¹, C, D, G, I, J, K	Kürbis-Karottencremesuppe mit frischen Kräutern und Sahne, dazu kleines Kornbrötchen A¹³⁴⁵, F, G, I, L	Feuerfleisch mit Salzkartoffeln A¹, I, J, K, S	Spirelli mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Reibekäse A¹, G, I	Feuerfleisch mit Salzkartoffeln A¹, I, J, K, S
Freitag 27.11.2026	Szegediner Gulasch auf Sauerkrautsockel, mit Böhmischem Knödel 1, 3, 4A¹, G, I, J, S	2 Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Möhren und Kartoffeln A¹, C, I, J, S	Vanillemilchgrieß mit geriebenen Mandeln bestreut, dazu Pfirsichkompott A¹, G, H¹	Szegediner Gulasch auf Sauerkrautsockel, mit Böhmischem Knödel 1, 3, 4A¹, G, I, J, S	Gebackener Hirtenkäse mit Ratatouille-Gemüse aus Zucchini, Tomaten, Aubergine und Paprika, dazu Couscous A¹, C, G, I	2 Quarkeierkuchen mit Apfelmus, dazu Champignonsuppe 4A¹, C, G, I
Samstag 28.11.2026	Brokkoli-Nussecke auf Sahnemöhrrchen, an Kartoffelpüree, dazu Dessert 7,50 EUR A¹⁴, E, G, H¹⁹, I, K					Hackbraten mit deftiger Soße, Mischgemüse und Kartoffeln, dazu Dessert 7,50 EUR 3, A¹, C, E, G, H¹⁹, I, J, K, S
Sonntag 29.11.2026	2 Vegetarische Gemüsewürstchen mit Letschosoße und Kartoffelpüree, dazu Kompott 7,50 EUR 1, 2, 4, 6, A¹, G, I					Kalbsbraten mit Bratensoße, Möhrengemüse und Kartoffeln, dazu Kompott 7,50 EUR 3, A¹, G, I, J, K, R

WOCHENMENÜ

Montag bis Sonntag

Kartoffelsalat mit 1 Paar Wiener Würstchen, dazu Senf

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

BOWL / SALAT

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen)

B1 BBQ-Hähnchen-Bowl mit Salatmix, Mais, BBQ-Hähnchen, Paprika und Weißkrautsalat, dazu Sauerrahm-Dressing
6,10 EUR
F, G, I, P

B2 Kichernder Hirte mit Salatmix, Hirtenkäse, Kichererbse, Paprika und Gurke, dazu Limetten-Minz-Dressing
6,10 EUR
G, J



Allergene: A-glutenhaltiges Getreide (A¹-Weizen, A²-Roggen, A³-Gerste, A⁴-Hafer, A⁵-Dinkel, A⁶-Emmer, A²-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.