



SPEISEPLAN | 42. KW | 12.10. - 16.10.2026



FRISCHEKÜCHE

	Gericht 1 5,30 €	Gericht 2 5,30 €	Gericht 3	Nudelgericht 5,30 €	Wochengericht 7,00 €
Montag 12.10.2026	Herbstlicher Gemüseintopf mit Kartoffeln, Möhren, Kohlrabi und Wirsingkohl, dazu Scheibe Kornbrot A ^{1,2,3} , L, M, I	Krautnudeln mit Salami, Rahmsauce und geriebenen Gouda-Käse 1, 4, A ¹ , G, I, P	Currywurst mit Pommes 1, 4, 6, A ¹ , I, J, S 6,00 €	Tortellini-Schinken-Auflauf mit Kräutern und Tomaten 1, 4, 6, A ¹ , C, G, I, S	Schnitzel mit feiner Soße, Mischgemüse und Petersilienkartoffeln A ¹ , C, G, I, J, K, S
Dienstag 13.10.2026	Mediterrane Gemüsepfanne mit Basmatireis A ¹ , I	Lasagne mit Hackfleisch und Goudakäse überbacken A ¹ , C, G, I, S	Marinierter Hering mit Kartoffeln 7, A ¹ , C, G, D, I, K 6,00 €	Pasta mit Pesto-Sahnesauce und Reibekäse A ¹ , G, I	
Mittwoch 14.10.2026	4 Fischstäbchen mit feinem Rahmgemüse und Kartoffelpüree A ¹ , C, D, G, I	Tomaten-Reis-Eintopf mit frischem Basilikum, dazu 2 Scheiben Ciabatta A ^{1,2} , F, G, I	Gurken-Kartoffelsalat mit Bockwurst 1, 4, 6, 7, A ¹ , C, G, J, K, S 5,00 €	Nudeln mit Gorgonzolasauce A ¹ , G, I	
Donnerstag 15.10.2026	Spirelli mit Hackfleischsoße A ¹ , I, P	Hausgemachte Plinsen mit Apfelmus, dazu Eierflockensuppe A ¹ , C, G, I	Knuspriger Maultaschensalat mit rotem Pesto 1, 7, A ¹⁻⁸ , C, G, H, I 6,00 €	Gnocchi mit Ratatouille-Gemüse A ¹ , C, I	
Freitag 16.10.2026	Rinderrahmgulasch mit feinem Rotkohl und Kartoffelklößen A ¹ , G, I, J, R	Vollkornnudelaufbau mit Basilikum-Mascarpone-Dip A ^{1,5} , C, G, I	Lachs mit Ofenkartoffel, dazu Quark-Dip und Salatbeilage D, G, I 7,00 €	Spätzle mit Waldpilzsoße A ¹ , C, G, I, J	

Täglich ein leckeres Dessert für nur 1,50 €.

FRISCHEKÜCHE Dresden · Hamburger Str. 39b · 01067 Dresden FRISCHEKÜCHE Bautzen · Purschitzer 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.