SPEISEPLAN | 50. KW | 07.12.2026 – 13.12.2026

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 07.12.2026	**Filetplatte** 2 Hähnchenfilets und 1 Schweinemedaillon, in Pfeffersoße, an Kartoffelkroketten 3, 5 — A¹, C, G, I, J, K, P, S	**Krautwickel** im Schmorkohlfond, mit Kartoffeln 1, 3, 4 — A¹, C, I, J, K, S	**Sahniger Milchreis** mit Süßkirschen-Kompott, dazu Apfel G	**Sahniger Kräuterquark** mit Kalbsleberwurst, Butter und Salzkartoffeln 1, 4, 6 — A¹, G, I, K, R, S	**Muschelnudeleintopf** mit frischen Kräutern, Möhren, Erbsen und Kohlrabi, dazu Dessert A¹, C, E, G, H¹⁻⁸, I	**Sahniger Kräuterquark** mit Kalbsleberwurst, Butter und Salzkartoffeln 1, 4, 6 — A¹, G, I, K, R, S
Dienstag 08.12.2026	**Wildbraten „Diana“** mit Rotwein-Wachholdersoße, Butterrosenkohl und Kartoffelklößen 3, 4, 5 — A¹, G, I, J, K	**4 Fischstäbchen** mit feinem Rahmgemüse und Kartoffelstampf A¹, C, D, G, I, K	**Grüner Bohneneintopf** mit Kasslerwürfel 1, 4, 6 — A¹, I, K, S	**6 Fischstäbchen** mit feinem Rahmgemüse und Kartoffelstampf A¹, C, D, G, I, K	**Gefülltes Omelett** (mit Pfifferlingen) an Kartoffelstampf A¹, C, G, K	**Schweineroulade** mit deftiger Soße, Blumenkohl-Möhrengemüse und Kartoffeln 3 — A¹, I, J, K, S
Mittwoch 09.12.2026	**Schmorrippchen** auf Sauerkraut, an Salzkartoffeln 1, 3, 4 — A¹, I, J, K, S	**Hausgemachtes Hacksteak** mit Letschosoße, Buttererbsen und Kartoffelpüree 7 — A¹, C, G, I, J, K, S	**Sächsische Kartoffelsuppe** mit 1 Wiener Würstchen 1, 4 — A¹, I, K, S	**Hausgemachtes Hacksteak** mit Letschosoße, Buttererbsen und Kartoffelpüree 7 — A¹, C, G, I, J, K, S	**Schleifennudeln** mit Käse-Sahnesoße A¹, C, G, I	**Panierte Jagdwurstscheibe** mit Rahmsoße, Kaisergemüse und Kartoffeln 1, 4, 6 — A¹, C, G, I, J, S
Donnerstag 10.12.2026	**Gefülltes Putenschnitzel** (mit Kräuterbutter) auf Champignon-Zwiebelbett, mit Butterkartoffeln A¹, G, I, K, P	**Makkaroni „Saloniki“** mit Hackfleisch, Paprika, Zwiebel und Hirtenkäse A¹, G, I, S	**Deftiger Erbseneintopf** mit Kartoffelstückchen und 1 Kamenzer Würstchen 1, 4, 6 — A¹, I, K, S	**Makkaroni „Saloniki“** mit Hackfleisch, Paprika, Zwiebel und Hirtenkäse A¹, G, I, S	**3 Kartoffelpuffer** mit Zucker bestreut, dazu Apfelmus und Blumenkohlsuppe 4 — A¹, C, G, I, K	**Buntes Eierragout** mit Gemüseeinlage und Petersilienkartoffeln A¹, C, G, I, J
Freitag 11.12.2026	**Schweineschnitzel** auf Pfannengemüse, mit Rahmsoße und Kräuterkartoffeln 3 — A¹, C, G, I, J, K, S	**Zarter Rindergulasch** mit Apfel-Rotkraut und Kartoffelklößen 4, 5 — A¹, C, G, I, J, K, R	**Rosenkohleintopf** mit Karottenstiften und Kochfleischwürfel A¹, I, S	**Schweineschnitzel** auf Pfannengemüse, mit Rahmsoße und Kräuterkartoffeln 3 — A¹, C, G, I, J, K, S	**Überbackener Blumenkohl** mit Salzkartoffeln A¹, G, I, K	**Bunte Heringshäckerle** mit gemischtem Salat und Salzkartoffeln 7 — D, I, J, K
Samstag 12.12.2026	**Gnocchi** in milder Tomatensoße, dazu Dessert **7,50 EUR** A¹, C, E, G, H¹⁻⁸, I					**Putenbraten** mit Bratensoße, Rotkraut und Salzkartoffeln, dazu Dessert **7,50 EUR** 3, A¹, E, G, H¹⁻⁸, I, K, P
Sonntag 13.12.2026	**Gedünstetes Lachssteak** in Kräutersoße, mit Kartoffelpüree, dazu Dessert **7,50 EUR** A¹, D, E, G, H¹⁻⁸, I, K					**Rinderroulade** mit deftiger Soße, Rotkraut und Salzkartoffeln, dazu Dessert **7,50 EUR** 1, 3, 4, A¹, E, G, H¹⁻⁸, I, J, K, R

WOCHENMENÜ

Montag bis Sonntag

Gebackenes Fischfilet
paniert, mit Remoulade und Gurkenkartoffelsalat

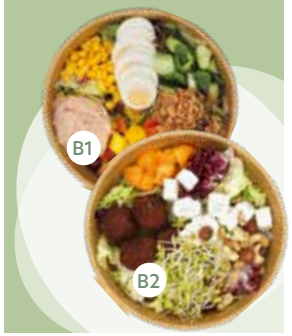
4,70 EUR*
7, A¹, C, D, F, G, I, J, K
*an Wochenenden & Feiertagen
7,50 EUR

BOWL / SALAT

Montag bis Freitag
(außer an Feiertagen)

B1 **Thunfischsalat**
mit Salatmix, Gurke, Ei, Mais, Thunfischcreme, Paprika und Röstzwiebeln, dazu Joghurt-Dressing
6,10 EUR
A¹, C, D, G, J

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.

La Ola Menüservice GmbH info@laola-menueservice.de www.laola-menueservice.de Telefon 0800. 168 99 99 (kostenfrei) www.bestellung-menueservice.de