SPEISEPLAN | 51. KW | 14.12.2026 – 20.12.2026

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 14.12.2026	**Gedünstetes Seelachsfilet** mit Kräutersoße, Rotkraut und Kartoffelpüree 1, 4 — A¹, D, G, K	**2 Verlorene Eier** in Senfsoße, mit Salzkartoffeln, dazu Rohkost 3 — A¹, C, I, J, K	**Linseneintopf** mit Kamenzer Würstchen 1, 4 — A¹, I, K, S	**Gulasch vom Schwein** mit Paprika und Reis 3 — A¹, I, J, S	**Hörnchennudeln** mit Basilikum-Tomatensoße, dazu Reibekäse A¹, C, G, I	**Gulasch vom Schwein** mit Paprika und Reis 3 — A¹, I, J, S
Dienstag 15.12.2026	**Bratwurst** mit deftiger Soße, grünen Bohnen und Kartoffelpüree, dazu Senf 1, 3, 4, 6 — A¹, G, I, J, K, S	**Deftige Krautnudeln** mit Salamiwürfel 1, 4, 6 — A¹, I, J, S	**Bunter Reiseintopf** mit frischen Kräutern, Erbsen, Möhren und Geflügelfleisch A¹, I, P	**Deftige Krautnudeln** mit Salamiwürfel 1, 4, 6 — A¹, I, J, S	**3 Spiegeleier** mit Bratkartoffeln C, K	**Steak au four** überbacken mit Käse, an Mandelkroketten 4 — A¹, C, G, H¹, S
Mittwoch 16.12.2026	**2 Putensteaks** in Sahnesoße, mit Brokkoli und Bandnudeln A¹, G, I, P	**Gefüllte Paprikaschote** (mit Hackfleisch) dazu Bratensoße und Reis A¹, C, I, J, S	**Rindfleischeintopf** mit buntem Gemüse A¹, I, K, R	**3 Putensteaks** in Sahnesoße, mit Brokkoli und Bandnudeln A¹, G, I, P	**Gedünstetes Gemüse** (Blumenkohl, Möhre, Brokkoli) mit holländischer Soße, dazu Petersilienkartoffeln 3 — A¹, C, G, I, J	**Gebratener Leberkäse** mit Kartoffelpüree, dazu Dessert 1, 4, 6 — A¹, E, G, H¹⁻⁸, I, J, K, S
Donnerstag 17.12.2026	**Kasslerbraten** in Rotweinsoße, mit Butterbohnen und Kartoffeln 1, 3, 4, 6 — A¹, G, I, J, K, S	**Hausgemachter Hackbraten** mit deftiger Soße, buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln 3 — A¹, C, I, J, K, S	**Herzhafte Soljanka** mit Jagdwurst, Paprika, Gewürzgurke und Zwiebel, dazu Scheibe Brot 1, 4, 6, 7 — A¹, F, I, J, K, S	**Hausgemachter Hackbraten** mit deftiger Soße, buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln 3 — A¹, C, I, J, K, S	**Gebackener Camembert** an Kartoffelgratin, dazu Preiselbeeren und Obst A¹, C, G, I, K	**Bratwurst** mit brauner Soße, feinem Möhren-Sauerkraut und Kartoffelpüree 1, 4 — A¹, G, I, J, K, S
Freitag 18.12.2026	**Putenbraten** in Rotweinsoße, mit Rosenkohl und Kartoffeln 3 — A¹, I, J, K, P	**Rahmspinat** mit 2 Setzeiern und Salzkartoffeln A¹, C, G, I, K	**Milchgrieß** dazu Zucker & Zimt und Waldbeerenkompott G	**Rahmspinat** mit 4 Setzeiern und Salzkartoffeln A¹, C, G, I, K	**Gebackene Blumenkohlröschen** mit Käsesoße und Kräuterkartoffelpüree A¹, C, G, I	**Fischboulette** in Dillsoße, mit Salzkartoffeln A¹, C, D, G, I, K
Samstag 19.12.2026	**Herzhafter Mischgulasch** mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen, dazu Dessert **7,50 EUR** 1, 3, 4, 5 — A¹, E, G, H¹⁻⁸, I, J, K, R, S					**Fischpfanne** in Kräutersoße, mit Kartoffelpüree, dazu Dessert **7,50 EUR** A¹, D, E, G, H¹⁻⁸, I, K
Sonntag 20.12.2026	**Kaninchenbraten** mit Bratensoße, feinen Möhren und Petersilienkartoffeln, dazu Dessert **7,50 EUR** 3, A¹, E, G, H¹⁻⁸, I, J, K					**Linsenbolognese** mit Nudeln, dazu Dessert **7,50 EUR** A¹, E, G, H¹⁻⁸, I

WOCHENMENÜ

Montag bis Sonntag

Kaltes Bratenbrot
mit Ei, Gewürzgurke und Meerrettich

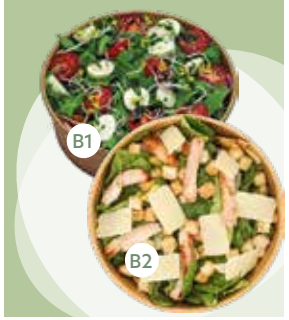
4,70 EUR*
7, A¹,², C, G, J, S
*an Wochenenden & Feiertagen
7,50 EUR

BOWL / SALAT

Montag bis Freitag
(außer an Feiertagen)

B1 **Classico Italiano**
mit Salatmix, Rucola, Mozzarella, Sprossen und Cocktailtomaten, dazu Balsamico-Dressing
6,10 EUR
F, G, J

B2 **Caesar Salat**
mit Römersalat, Parmesan, Knoblauchcroutons und Hähnchenstreifen, dazu Caesar-Dressing
6,10 EUR
A¹, F, D, G, J, P



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