

SPEISEPLAN | 42. KW | 14.10. – 20.10.2019



ZENTRALKÜCHE

WIR FREUEN UNS AUF IHRE ESSENSBESTELLUNG: unter www.laola-zentralkueche.de · Kostenfreies Servicetelefon: 0800. 168 99 99

Bestellungen und Abbestellungen werden bis 8.00 Uhr für den jeweiligen Liefertag entgegengenommen (für Samstag/Sonntag generell bis Freitag 14.00 Uhr). Reklamationen werden nur am Liefertag bis 14.00 Uhr entgegengenommen. Die Abrechnung des Essensgeldes erfolgt nach persönlicher Vereinbarung.

	MENÜ 1	MENÜ 2	MENÜ 3	PASTA 3,00 EUR	SILBER 3,00 EUR	BLAU 3,00 EUR	ZUSATZANGEBOT*
Montag 14.10.2019	Thüringer Rostbrätl auf Zwiebelbett, an grünen Bohnen, mit Bratkartoffeln <small>A¹, I, J, K</small>	Sahniger Kräuterquark mit Hausmacher Leberwurst, Butter und Salzkartoffeln <small>1, 4</small> <small>A¹, G, K</small>	Deftiger Erbseneintopf mit Kartoffeln, Möhren und Knackerscheiben <small>1, 4, 6</small> <small>A¹, I, K</small>	Spaghetti- Hackfleischauflauf mit Tomate und Knoblauch <small>A¹, I</small>	Bandnudeln mit Blattspinat und Käse-Sahnesoße <small>A¹, C, G, I</small>	Gedünstetes Fischfilet in Dillsoße, mit Salzkartoffeln, Rohkost <small>A¹, D, K / 510 kcal</small>	Montag – Sonntag * am Wochenende 3,40 EUR A Fitness-Salat mit Lauch, Paprika, Tomate und Gurke 3,00 EUR* <small>G</small>
Dienstag 15.10.2019	Schlachteplatte Wellfleisch, Blutwurst und Leberwurst, mit Sauerkraut und Erbspüree <small>1, 4</small> <small>A¹, G, I, J, K</small>	Sächsische Krautwickel im Schmorkohlfond, mit Salzkartoffeln <small>1, 4</small> <small>A¹, C, I, J, K</small>	Sahniger Milchreis dazu <u>Zucker</u> und <u>Zimt extra</u> , <u>Erdbeerkompott</u> <small>G</small>	Spaghetti- Hackfleischauflauf mit Tomate und Knoblauch <small>A¹, I</small>	Chinesische Gemüsepfanne an feinem Butterreis, dazu <u>Dessert</u> <small>A¹, F, G, I</small>	Bratwurst mit Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree, <u>Senftüte</u> <small>1, 4, 6</small> <small>A¹, G, I, J, K / 630 kcal</small>	B 3 mit Konfitüre gefüllte Eierkuchen an heißer Vanillesoße 3,00 EUR* <small>2, 3, A¹, C, G</small>
Mittwoch 16.10.2019	Hähnchenbrust Kiew gefüllt mit Kräuterbutter, auf Möhrengemüse, an Bratensoße und Kartoffeln <small>A¹, C, I, K</small>	Makkaroni mit Tomatensoße und Schinkenwürfel <small>1, 4, 6</small> <small>A¹, I</small>	Muschelnudeleintopf mit Gemüse und frischen Kräutern, dazu <u>Joghurt</u> <small>A¹, C, G, I</small>	Spaghetti- Hackfleischauflauf mit Tomate und Knoblauch <small>A¹, I</small>	Kräuterpfannkuchen mit Gemüse gefüllt dazu <u>Frischkäsecreme</u> <small>A¹, C, G, I</small>	Schweineleber mit Kartoffelbrei, dazu <u>Gurkensalat</u> <small>A¹, G, I, K / 540 kcal</small>	C Zartes Putenschnitzel mit buntem Spätzlesalat 3,00 EUR* <small>A¹, C, I</small>
Donnerstag 17.10.2019	Gebackenes Fischfilet in Eihülle, mit Kräuterbutter und Sahnekartoffelpüree dazu <u>kleiner Salat</u> <small>A¹, C, G, I, K</small>	Panierte Jagdwurstscheibe auf Pfannengemüse, an Jägersoße, mit Kräuterkartoffeln <small>1, 4, 6</small> <small>A¹, C, G, I, J, K</small>	Rosenkohleintopf mit Fleischwürfel und Kartoffelstücken, dazu <u>Dessert</u> <small>A¹, G, I, K</small>	Spaghetti- Hackfleischauflauf mit Tomate und Knoblauch <small>A¹, I</small>	Nudelaufbau mit buntem Gemüse, Sahnesoße und Käse überbacken <small>A¹, C, G, I</small>	Wirsingkohlroulade mit Kartoffeln, dazu <u>Pudding</u> <small>A¹, E, G, H, I, J, K / 510 kcal</small>	E Wildschweinrollbraten an Pilzsoße, mit Rotkraut und Klößen 3,30 EUR* <small>1, 4, 5, A¹, G, I, K</small>
Freitag 18.10.2019	Zarter Rindergulasch mit Rotkohl und Klößen <small>1, 4, 5</small> <small>A¹, G, I, J, K</small>	Sächsische Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln <small>1, 4</small> <small>A¹, I, K</small>	Grüner Bohnentopf mit Knackwurstscheiben, dazu <u>Kuchensnack</u> <small>1, 4, 6</small> <small>A¹, C, G, E, H, I, J, K</small>	Spaghetti- Hackfleischauflauf mit Tomate und Knoblauch <small>A¹, I</small>	Gemüseschnitzel mit Bratkartoffeln, dazu <u>Rohkostsalat</u> <small>A¹, C, I, K</small>	Currywurst in Tomatensoße, mit Kartoffelbrei, dazu <u>Dessert</u> <small>1, 4</small> <small>A¹, G, I, K / 600 kcal</small>	
Samstag 19.10.2019	Schweinszunge an Rotkohl, mit Kartoffelmus 3,40 EUR <small>1, 4</small> <small>A¹, G, I, K</small>				Kümmelbraten mit Bayrisch Kraut und Kartoffeln, dazu <u>Dessert</u> 3,40 EUR <small>1, 4</small> <small>A¹, G, I, J, K / 540 kcal</small>		
Sonntag 20.10.2019	Saftiger Kräuterbraten mit Porreegemüse und Salzkartoffeln, <u>Kompott</u> 3,40 EUR <small>A¹, I, J, K</small>				Herzragout mit Kartoffelpüree, dazu <u>Rohkost</u> 3,40 EUR <small>A¹, G, I, J, K / 500 kcal</small>		

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/Sulfit, L-Sesam, M-Lupine und W-Weichtiere.

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Geschmacksverstärker, 3 Farbstoff, 4 Antioxydationsmittel, 5 Geschwefelt, 6 Phosphat, 7 Zuckeraustauschstoffe, 8 Gewachst, 9 Geschwärt. Nährwertangaben können bei der La Ola Zentralküche erfragt werden. Aufgrund von Zusammenführungen der verschiedenen Speisenkomponenten, können sich Inhaltsstoffe vermischen. Wir können daher nicht ausschließen, dass in den angebotenen Speisen noch weitere Inhaltsstoffe vorhanden sind. Die La Ola Zentralküche übernimmt daher keine Haftung für die Vollständigkeit der Deklaration.