

SPEISEPLAN | 43. KW | 21.10. – 27.10.2019



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 21.10.2019	Holzfällersteak an gedünsteten Zwiebeln, mit Bratkartoffeln A ¹ , I, J, K	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße A ¹ , I	Kartoffelsuppe mit einer Kamenzler 1, 4, 6 A ¹ , I, K	Kelchnudeln mit Limetten- Minzrahm und Hähnchenstreifen A ¹ , G	4 gefüllte Plinsen 2 mit Marmelade, 2 mit Nuss-Schokoaufstrich A ¹ , C, E, G, H	Schleifennudeln mit Schinkenstreifen, an Tomatensoße, Obst 1, 4, 6 A ¹ , I / 500 kcal	Montag – Sonntag * am Wochenende 3,40 EUR A Chefsalat gemischte Blattsalate, Kochhinterschinken und Käse- streifen, dazu French-Dressing 3,00 EUR* 1, 4, 6, C, G
Dienstag 22.10.2019	Böhmischer Kräuterbraten mit Butterbohnen und Kartoffelklößen 4, 5 A ¹ , G, I, J, K	Hausgemachte Fischboulette mit Kartoffelbrei, <u>dazu Gurkensalat</u> A ¹ , C, D, G, I, J, K	Kartoffeloljanka mit Jagdwurst, Paprika und Zwiebel, <u>dazu Brot</u> 1, 4, 6, 7 A ¹ , F, G, I, J, K, M	Kelchnudeln mit Limetten- Minzrahm und Hähnchenstreifen A ¹ , G	Gedünstetes Sommergemüse an Buttersoße, mit Wildreismischung G, I	Sauerbraten mit Rotkraut und Klößen 1, 4, 5 A ¹ , I, K / 510 kcal	
Mittwoch 23.10.2019	Scholle Finkenwerder Art mit Schinkenwürfel, an Kartoffelpüree 1, 4, 6 A ¹ , D, G, K	Hühnerfrikassee mit Ebly A ¹ , I	Kürbiscremesuppe leicht gebunden, mit Ingwer, <u>dazu Brot und Dessert</u> A ¹ , G, I	Kelchnudeln mit Limetten- Minzrahm und Hähnchenstreifen A ¹ , G	Makkaroni mit einem Klecks Tomatensoße, <u>dazu viel Käse</u> A ¹ , G, I	Gemischter Gulasch mit Kartoffeln und Sauerkraut, <u>Joghurt</u> 1, 4 A ¹ , G, I, J, K / 640 kcal	B Deftiges Bauernfrühstück <u>mit Spreewaldgurke</u> 3,00 EUR* 1, 4, 7, C, K
Donnerstag 24.10.2019	Deftiges Feuerfleisch mit Letscho, Chili und Zwiebeln, an Semmelknödel 7 A ¹ , G, I, J	Deutsches Beefsteak in Zwiebel-Pilzsoße, mit Schinkenrosenkohl und Kartoffeln 1, 4, 6 A ¹ , C, I, J, K	Möhreneintopf mit Rindfleischwürfel, <u>dazu Dessert</u> A ¹ , G, I, K	Kelchnudeln mit Limetten- Minzrahm und Hähnchenstreifen A ¹ , G	Kartoffel-Pilzaufbau mit Käse überbacken A ¹ , I, G	Gegrilltes Fischfilet mit Limetten-Kräutersoße, an Kartoffelpüree A ¹ , D, G, I, K / 580 kcal	C Schweineschnitzel bunt garniert, mit hausgemachtem Kartoffelsalat 3,00 EUR* 7, A ¹ , C, G, I, J, K
Freitag 25.10.2019	Wiener Schnitzel mit Käse überbacken, an buntem Gemüse und Röstitaler 4 A ¹ , C, G, K	Brathering mit hausgemachter Rohkost, an Kartoffelpüree D, G, I, J, K	Saßnitzer Fischtopf mit saurer Gurke, saure Sahne, <u>Brot</u> 7 A ¹ , D, F, G, I, J, K, M	Kelchnudeln mit Limetten- Minzrahm und Hähnchenstreifen A ¹ , G	Krautnudelaufbau überbacken mit Käse A ¹ , G	Schwabennester (Hackbraten mit Eifüllung) mit Mischgemüse und Kartoffeln, <u>Mandarine</u> A ¹ , C, G, I, J, K / 560 kcal	E Großmutter's Schweineroulade mit Rotkohl und Klößen 3,10 EUR* 1, 4, 5, 6, 7 A ¹ , I, J, K
Samstag 26.10.2019	Gedünstetes Fischfilet in Dillrahmsoße, mit Salzkartoffeln, <u>Rohkost</u> 3,40 EUR A ¹ , D, G, I, K				Kalbsfrikassee mit Spargel, Champignons und Kartoffelpüree, <u>Joghurt</u> 3,40 EUR A ¹ , G, I, K / 550 kcal		
Sonntag 27.10.2019	Gebeizter Putenrollbraten mit Blumenkohl und Salzkartoffeln, <u>Dessert</u> 3,40 EUR A ¹ , G, I, K				Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Salzkartoffeln, <u>Dessert</u> 3,40 EUR A ¹ , C, G, I, J, K / 560 kcal		

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 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.