

SPEISEPLAN | 12. KW | 16.03. – 22.03.2020



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 bis Freitag 14.00 Uhr).

Privatkunden zahlen für alle Gerichte 4,20 EUR (MAXI-Gericht 5,00 EUR). Preise für Firmenkunden (Gericht ROT, GELB, GRÜN) werden individuell vereinbart. Es gelten unsere AGBs.

	ROT	GELB	GRÜN	MAXI 4,00 EUR	SILBER 3,10 EUR	BLAU 3,10 EUR	ZUSATZANGEBOT*
Montag 16.03.2020	Pikanter Rahmgulasch (vom Schwein) mit Paprikastreifen und Hörnchennudeln <small>A¹, G, I, J, K</small>	Sächsische Tiegelwurst mit Specksauerkraut und Salzkartoffeln <small>1, 4</small> <small>A¹, I, K</small>	Sächsische Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfel <small>1, 4, 6</small> <small>A¹, I, J, K</small>	Sächsische Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfel <small>1, 4, 6</small> <small>A¹, I, J, K</small>	Gemüsespieß in würziger Tomatensoße, an Kräuterreis, <u>dazu Dessert</u> <small>A¹, I</small>	Gefülltes Schnitzel mit Blumenkohlgemüse, an Kartoffeln <small>A¹, C, I, J, K</small>	Montag – Sonntag * am Wochenende 3,50 EUR A Salatplatte Gyros mit Tzatzikidressing 3,10 EUR* <small>G, I</small>
Dienstag 17.03.2020	Gebackenes Fischfilet mit Kräuterbutter, an Kartoffelpüree, <u>dazu Rote Bete</u> 7 <small>A¹, C, D, G, I, K</small>	Currywurst in fruchtiger Tomatensoße, mit Kartoffelmus, <u>dazu Dessert</u> <small>1, 4</small> <small>A¹, G, I, K</small>	Bunter Nudleintopf mit Hühnerfleisch, Gemüse und Kräutern, <u>dazu Fruchtjoghurt</u> <small>A¹, C, G, I</small>	Currywurst in fruchtiger Tomatensoße, mit Kartoffelmus, <u>dazu Dessert</u> <small>1, 4</small> <small>A¹, G, I, K</small>	Kräuterpfannkuchen mit Gemüse gefüllt, dazu Frischkäsecreme <small>A¹, C, G, I</small>	Spaghetti Aglio e olio mit Olivenöl und Knoblauch <small>A¹</small>	B Kaiserschmarrn mit Rosinen, Nüssen und heißer Vanillesoße 3,10 EUR* <small>2, 3, 5, A¹, C, E, G, H</small>
Mittwoch 18.03.2020	Deftige Schmorripfchen auf Sauerkrautsockel, mit Kartoffelklößen, <u>dazu Senftüte</u> <small>1, 4, 5</small> <small>A¹, I, J, K</small>	Beefsteak mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln <small>A¹, C, I, J, K</small>	Porreeintopf mit Kartoffel- und Kasslerwürfel <small>1, 4, 6</small> <small>A¹, I, K</small>	Beefsteak mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln <small>A¹, C, I, J, K</small>	Gemüsegratin mit Sesamkruste und Käse überbacken <small>A¹, C, G, I, K</small>	2 gekochte Eier in Senfsoße, mit Kartoffeln, <u>dazu Möhrenrohkost</u> <small>A¹, C, I, J, K</small>	C Gebratenes Fischfilet an Remoulade, mit Gurkenkartoffelsalat 3,10 EUR* <small>7, A¹, C, D, G, I, J, K</small>
Donnerstag 19.03.2020	Hähnchenbrustfilet Kiev auf Buttermöhren, mit Salzkartoffeln <small>A¹, G, I, K</small>	Gulasch mit Rotkraut und Klößen <small>1, 4, 5</small> <small>A¹, I, J, K</small>	Sahniger Milchreis <u>dazu Schattenmorellen</u> <small>G</small>	Gulasch mit Rotkraut und Klößen <small>1, 4, 5</small> <small>A¹, I, J, K</small>	Makkaroni mit Tomatensoße, <u>dazu Käse</u> <small>A¹, G, I</small>	Brathering mit Zwiebelringen, bunter Rohkost und Kräuterkartoffelpüree <small>D, G, I, J, K</small>	E Hamburger Schnitzel mit Spiegelei, auf Bratkartoffeln 3,50 EUR* <small>A¹, G, I, K</small>
Freitag 20.03.2020	Gyrospfanne mit Zwiebeln, an Kräuterreis, <u>dazu Tzatziki und Krautsalat</u> <small>A¹, G, I</small>	Hausgemachte Krautspätzle mit Bacon und Zwiebeln <small>1, 4</small> <small>A¹, C</small>	Muschelnudleintopf mit Geflügel und Gemüse, <u>dazu Dessert</u> <small>A¹, C, G, I</small>	Hausgemachte Krautspätzle mit Bacon und Zwiebeln <small>1, 4</small> <small>A¹, C</small>	Nudelaufauf mit Brokkoli und Käse überbacken <small>A¹, C, G, I</small>	Bautzner Senfbraten mit Bayrisch Kraut und Kartoffeln <small>1, 4</small> <small>A¹, J, K</small>	
Samstag 21.03.2020	Spanferkelrollbraten mit Rotkraut und Kartoffeln, <u>dazu Kompott</u> 3,50 EUR <small>1, 4</small> <small>A¹, I, J, K</small>				Serbischer Fischtopf mit Kartoffelstücken, <u>dazu Pudding</u> 3,50 EUR <small>A¹, D, E, G, H, I, K</small>		
Sonntag 22.03.2020	Deftiger Krautgulasch mit Dampfkartoffeln, <u>dazu Pudding</u> 3,50 EUR <small>A¹, E, G, H, I, J, K</small>				Lachsfilet in Dillssoße, an Reis, <u>dazu Rohkost</u> 3,50 EUR <small>A¹, D, G, I</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/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 Geschwärtz. 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.