

SPEISEPLAN | 13. KW | 23.03. – 29.03.2020

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 23.03.2020 | Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit hausgemachten Knödeln <small>A¹, G, I</small> | Thüringer Rostbratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln, <u>dazu Senftüte</u> <small>1, 4, 6</small> <small>A¹, I, J, K</small> | Erbseintopf mit Bockwurstwürfel <small>1, 4, 6</small> <small>A¹, I, K</small> | Thüringer Rostbratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln, <u>dazu Senftüte</u> <small>1, 4, 6</small> <small>A¹, I, J, K</small> | Blumenkohl in Sauce Hollandaise, mit Käse überbacken, an Salzkartoffeln <small>A¹, C, F, G, I, J, K</small> | Gedünstetes Kabeljaufilet mit Lauchkruste, an Wildreismischung <small>A¹, C, I, J</small> | Montag – Sonntag * am Wochenende 3,50 EUR A Fitnesssalat mit Champignons, Sojasprossen, Radieschen und Kräuterdressing 3,10 EUR* <small>A¹, F, G, I</small> |
| Dienstag 24.03.2020 | Putenpfanne alla Italia in Basilikum-Tomatensoße, an Bandnudeln <small>A¹, I</small> | Sächsische Krautwickel mit Kartoffeln <small>A¹, C, I, J, K</small> | Ungarischer Gulaschsuppe <u>dazu eine Scheibe Brot</u> <small>7</small> <small>A¹, F, G, I, J, K, M</small> | Putenpfanne alla Italia in Basilikum-Tomatensoße, an Bandnudeln <small>A¹, I</small> | Vegetarische Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen, <u>dazu Dessert</u> <small>A¹, G, I, K</small> | Schweinenackensteak mit Brokkoli und Kartoffeln <small>A¹, I, J, K</small> | B Deftiges Bratenbrot mit Ei und Meerrettich garniert 3,10 EUR* <small>7, A¹, C, G, J</small> |
| Mittwoch 25.03.2020 | Gebackenes Fischfilet mit Rotkraut und Kartoffelpüree <small>1, 4</small> <small>A¹, C, D, G, I, K</small> | Schweineroulade mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln <small>7</small> <small>A¹, I, J, K</small> | Grüner Bohneneintopf mit Kasslerwürfel, <u>dazu Dessert</u> <small>1, 4, 6</small> <small>A¹, G, I, K</small> | Pikanter Wurstgulasch mit Letschogemüse und Reis <small>1, 4, 6, 7</small> <small>A¹, I, J</small> | Nudelauflauf mit Tomaten-Basilikum-Soße und Käse überbacken <small>A¹, C, G, I</small> | Pikanter Wurstgulasch mit Letschogemüse und Reis <small>1, 4, 6, 7</small> <small>A¹, I, J</small> | C 3 würzige Hackbällchen mit Tzatzikidip und buntem Reissalat 3,10 EUR* <small>A¹, C, G, I, J</small> |
| Donnerstag 26.03.2020 | Schweinszunge in Buttersoße, mit Erbsen und Salzkartoffeln <small>A¹, G, I, J, K</small> | Zartes Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse, an Kräutereis <small>A¹, I</small> | Milchgrieß <u>dazu Zucker und Zimt, Erdbeerkompott</u> <small>A¹, G</small> | Spaghetti mit Hackfleischsoße, <u>dazu Dessert</u> <small>A¹, G, I</small> | Gemüseschnitzel auf Rahmchampignons, an Kräuterkartoffelpüree <small>A¹, C, F, G, I, K</small> | Spaghetti mit Hackfleischsoße, <u>dazu Dessert</u> <small>A¹, G, I</small> | E Makkaroni mit Gulasch, <u>dazu Käse</u> 3,50 EUR* <small>A¹, G, I, J</small> |
| Freitag 27.03.2020 | Hähnchenbrust mit Buttermöhren und Salzkartoffeln <small>A¹, G, I, K</small> | Gebratenes Fischfilet in Dillsoße, mit Salzkartoffeln, <u>dazu Rohkost</u> <small>A¹, D, I, K</small> | Soljanka <u>dazu eine Scheibe Brot</u> <small>1, 4, 6, 7</small> <small>A¹, F, G, I, J, K, M</small> | Soljanka <u>dazu 2 Scheiben Brot</u> <small>1, 4, 6, 7</small> <small>A¹, F, G, I, J, K, M</small> | 3 Quarkkälchen mit heißer Sauerkirschoße <small>5</small> <small>A¹, C, G, K</small> | Putenschnitzel Natur mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln <small>A¹, I, K</small> | |
| Samstag 28.03.2020 | 4 Hähnchencrossies auf buntem Rahmgemüse, mit Kartoffelpüree, <u>dazu Obst</u> 3,50 EUR <small>A¹, C, G, I, K</small> |  | | | | Schwabennest Hackbraten mit Ei, dazu Mischgemüse und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 3,50 EUR <small>A¹, C, G, I, J, K</small> | |
| Sonntag 29.03.2020 | Schweinegulasch mit Mischgemüse und Kartoffeln, <u>dazu Obst</u> 3,50 EUR <small>7</small> <small>A¹, G, I, J, K</small> | | | | | Kalbsragout mit Champignons und Salzkartoffeln, <u>dazu Fruchtjoghurt</u> 3,50 EUR <small>A¹, G, I, J, K</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.