

SPEISEPLAN | 06. KW | 04.02. – 10.02.2019



ZENTRALKÜCHE

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

Bestellungen und Abbestellungen werden bis 6.00 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 04.02.2019	Deftiger Hackbraten mit Petersilienmöhren und Kartoffeln <small>A¹, C, I, J, K</small>	Spirelli mit Schinkenstreifen und Tomatensoße <small>1, 4, 6</small>	Sächsische Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen <small>A¹, I, K</small>	Mailänder Omelett gefüllt mit Spaghetti, an einem Klecks Tomatensoße <small>A¹, C, I</small>	4 hausgemachte Quarkkeulen <u>mit extra Zucker und Apfelsmus</u> <small>4, 5</small> <small>A¹, C, G, K</small>	Fischfilet mit Blattspinat gratiniert, an Kartoffelmus <small>A¹, C, D, G / 590 kcal</small>	Montag – Sonntag * am Wochenende 3,40 EUR A Salat „Bornholm“ mit Lachsstreifen, auf knackigen Salaten, dazu Sahnemeerrettich 3,00 EUR* <small>1, D, G</small>
Dienstag 05.02.2019	Gebratene Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Erbsen und Kräuterkartoffeln <small>A¹, I, K</small>	Marinierter Hering Hausfrauenart mit bunter Rohkost und Salzkartoffeln <small>7</small> <small>A¹, C, D, G, I, J, K</small>	Deftiger Erbseneintopf mit Speck, Zwiebeln, Kamenzer Würstchen <small>1, 4, 6</small> <small>A¹, I, J, K</small>	Mailänder Omelett gefüllt mit Spaghetti, an einem Klecks Tomatensoße <small>A¹, C, I</small>	Gemüsegratin mit Sesamkernen und Käse überbacken <small>A¹, C, G, L</small>	Makkaroni mit Schweinsgulasch, dazu Dessert <small>7</small> <small>A¹, C, G, I, J / 530 kcal</small>	B Lasagne Bolognese mit Käse überbacken 3,00 EUR* <small>A¹, C, G, I</small>
Mittwoch 06.02.2019	Geschmortes Eisbein mit Karottensauerkraut und Klößen <small>1, 4, 5</small> <small>A¹, I, J, K</small>	Hausgemachte Sülze und Remoulade, mit Rohkost und Bratkartoffeln <small>7</small> <small>A¹, C, F, G, I, J, K</small>	Sächsischer Fleckeeintopf süß-sauer, mit Kartoffeln und Gewürzgurke, dazu Dessert <small>7</small> <small>A¹, G, I, J, K</small>	Mailänder Omelett gefüllt mit Spaghetti, an einem Klecks Tomatensoße <small>A¹, C, I</small>	Blattspinat überbacken mit Blauschimmelkäse, an Kartoffeln <small>G, I, K</small>	2 Klopse in Kapernsoße, mit Kräuterkartoffeln, an Fingermöhren <small>A¹, C, I, J, K / 500 kcal</small>	C Hähnchenschnitzel mit Letschodip und buntem Nudelsalat 3,00 EUR* <small>7, A¹, C, G, I, J</small>
Donnerstag 07.02.2019	Gebratenes Fischfilet mit Zitronenkräuterbutter und Dillkartoffelpüree, dazu Rohkostsalat <small>A¹, C, D, G, I, K</small>	Beefsteak im Champignonbett, mit Sahnekartoffelpüree <small>A¹, C, G, I, J, K</small>	Weißkohleintopf mit Karottenstiften und Knackwurstscheiben <small>1, 4, 6</small> <small>A¹, I, J, K</small>	Mailänder Omelett gefüllt mit Spaghetti, an einem Klecks Tomatensoße <small>A¹, C, I</small>	Tzatzikiquark mit Spreewälder Gurke, an Kartoffeln <small>7</small> <small>G, K</small>	Quarkeierkuchen (für Diabetiker) und Blumenkohlsoße, Apfelsmus <small>4</small> <small>A¹, C, G, I / 530 kcal</small>	E 3 Spiegeleier auf Bratkartoffeln 3,00 EUR* <small>C, K</small>
Freitag 08.02.2019	Wildgulasch mit Pilzen, an hausgemachten Semmelknödel <small>A¹, G, I, J</small>	Pikanter Wurstgulasch mit Gewürzgurke und Paprika, an Butterreis, dazu Schokopudding <small>1, 4, 7</small> <small>A¹, E, G, H, I, J</small>	Vanillemilchreis mit heißen Apfelstücken, dazu extra Zucker und Zimt <small>G</small>	Mailänder Omelett gefüllt mit Spaghetti, an einem Klecks Tomatensoße <small>A¹, C, I</small>	Rahmchampignons mit Röstiecken, dazu Dessert <small>4</small> <small>A¹, C, G, I</small>	Schnitzel „Natur“ mit Salzkartoffeln und Kaisergemüse <small>A¹, I, J, K / 550 kcal</small>	
Samstag 09.02.2019	Schweineroulade mit Klößen und Rotkohl, dazu Dessert 3,40 EUR <small>4, 5</small> <small>A¹, G, I, J, K</small>	<p>La Ola ist nur einen kleinen Klick weit entfernt. Bestellen Sie einfach online Ihr Essen in unserem Online-Bestellsystem unter www.laola-zentralkueche.de.</p>				Gefülltes Putenschnitzel mit Salzkartoffeln und Mischgemüse, Dessert 3,40 EUR <small>A¹, C, G, I, K / 670 kcal</small>	
Sonntag 10.02.2019	Gedünstetes Fischfilet in Dillrahmsoße, mit Kartoffelpüree, Dessert 3,40 EUR <small>A¹, D, G, I, K</small>					Schwabennester Hackbraten mit Ei, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln, dazu Dessert 3,40 EUR <small>A¹, C, G, I, J, K / 560 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/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 Geschwärtzt. 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.