

SPEISEPLAN | 14. KW | 30.03. – 05.04.2020



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 30.03.2020	Deftige Krautnudeln mit Würstwürfel, <u>dazu Dessert</u> 1, 4, 6 A ¹ , G, I	Kräuterquark mit Hausmacher Leberwurst, Butter und Kartoffeln 1, 4 A ¹ , G, I, J, K	Linseneintopf süß-sauer abgeschmeckt, mit Bockwurst 1, 4, 6 A ¹ , I, K	Deftige Krautnudeln mit Würstwürfel, <u>dazu Dessert</u> 1, 4, 6 A ¹ , G, I	3 Hefeklöße mit heißen Waldbeeren, <u>dazu Obst</u> A ¹ , G,	Hähnchenpfanne India mit Curry und Ananas, an Wildreis A ¹ , G, I	Montag – Sonntag * am Wochenende 3,50 EUR A Salatteller Italiano mit Paprika, Tomaten, Käsespindel und Joghurt dressing 3,10 EUR* G
Dienstag 31.03.2020	Paniertes Schweineschnitzel mit Buttergemüse und Petersilienkartoffeln A ¹ , C, G, I, J, K	Feuerfleisch mit Bratkartoffeln, <u>dazu Obst</u> A ¹ , I, J, K	Bunter Reiseintopf mit Gemüse und Kochfleisch, <u>dazu Dessert</u> G, I, K	Feuerfleisch mit Bratkartoffeln, <u>dazu Obst</u> A ¹ , I, J, K	Brokkoli-Kartoffel-Gratin mit Haferkruste A ¹ , A ⁶ , C, G, I, K	Gefüllte Paprikaschote dazu Zartweizen-Gemüse- Pfanne, an Tomatensoße, <u>dazu Dessert</u> A ¹ , C, G, I, J	B Bauernfrühstück <u>dazu saure Gurke</u> 3,10 EUR* 1, 4, 7, C, G, K
Mittwoch 01.04.2020	Kasslersteak Prager Art mit Schinkenrührei und Bratkartoffeln 1, 4, 6 A ¹ , C, G, I, K	Spaghetti mit Tomaten-Hackfleisch-Soße A ¹ , I	Deftiger Kessulgulasch mit Schweinefleisch, Paprika und Kartoffeln A ¹ , I, J, K	Spaghetti mit Tomaten-Hackfleisch-Soße A ¹ , I	Gebackener Camembert an Kartoffelgratin, <u>dazu Preiselbeerdip</u> A ¹ , C, G, I, K	Schnitzel Jäger Art mit Pilzen und Kartoffelbrei, <u>dazu Dessert</u> A ¹ , G, I, J, K	C Italienischer Nudelsalat mit Putensteak 3,10 EUR A ¹ , I
Donnerstag 02.04.2020	Schweinebraten mit Klößen und Butterbohnen 4, 5 A ¹ , I, J, K	4 Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, <u>dazu Senf</u> 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K	Pichelsteiner Eintopf mit buntem Gemüse, Fleischbällchen und Eierstich A ¹ , C, I, K	6 Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, <u>dazu Senf</u> 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K	Kartoffeltaschen auf Rahmchampignons, an Wildreis A ¹ , C, G, I	Putenschnitzel Cordon bleu mit Kartoffeln und Mischgemüse A ¹ , C, G, I, K	E Schlemmerfilet a la Bordelaise mit Kartoffelgratin 3,50 EUR* A ¹ , D, G, I, K
Freitag 03.04.2020	Hähnchenleber mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree A ¹ , G, I, K	Hausgemachter Hackbraten mit buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln A ¹ , C, I, J, K	Rosenkohleintopf mit Möhren und Kasslerwürfeln, <u>dazu hausgemachte Quarkspeise</u> 1, 4, 6 A ¹ , G, I, K	Hausgemachter Hackbraten mit buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln A ¹ , C, I, J, K	Nudelaufauf mit Brokkoli und Käse überbacken A ¹ , C, G, I	4 Eierkuchen <u>dazu Zucker und Apfelmus</u> 4 A ¹ , C, G	
Samstag 04.04.2020	Putenrollbraten mit Gemüse und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 3,50 EUR A ¹ , G, I, K				Bratkartoffeln mit Tomatenrührei, <u>dazu Rote Bete</u> 3,50 EUR 7 C, K		
Sonntag 05.04.2020	Rindergulasch mit Buttermöhren und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 3,50 EUR A ¹ , G, I, J, K				Kochklopse in Dillsoße mit Kartoffeln, <u>dazu Möhrenrohkost</u> 3,50 EUR A ¹ , C, I, J, K		

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 Geschwefel, 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.