

SPEISEPLAN | 15. KW | 06.04. – 12.04.2020



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 06.04.2020	Schweineroulade mit Rotkraut und Salzkartoffeln 1, 4, 7 A ¹ , I, J, K	Makkaroni mit Tomatensoße und <u>Reibekäse</u> A ¹ , G, I	Sächsische Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfel 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K	Makkaroni mit Tomatensoße und <u>Reibekäse</u> A ¹ , G, I	Blattspinat überbacken mit Blauschimmelkäse, an Kartoffeln G, I, K	Putengeschnetzeltes mit Pilzen, an Reismüsl, dazu <u>Dessert</u> A ¹ , C, G, I, J, K	Montag – Sonntag * am Wochenende 3,50 EUR
Dienstag 07.04.2020	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet im Bratenfond, mit Buttergemüse und Salzkartoffeln A ¹ , G, I, K	Großmutter's Sahneheringsfilet mit buntem Salat und Salzkartoffeln 7 A ¹ , C, D, G, I, K	Spargelcremesuppe mit Spargelstücken, dazu <u>Mundbrötchen</u> , <u>Dessert</u> A ¹ , F, G, I, M	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet im Bratenfond, mit Buttergemüse und Salzkartoffeln A ¹ , G, I, K	Blumenkohl-Brokkoli-Steak auf Möhrenstiften, an Kroketten, dazu <u>Obst</u> 4 A ¹ , C, I	Kochfisch in Senfsoße, mit Petersilienkartoffeln, dazu <u>Rohkost</u> A ¹ , D, I, J, K	A Salatplatte Balkan mit Mais, Paprika, Tomate und 3 Balkanstäbchen 3,10 EUR* A ¹ , C, F, G, J
Mittwoch 08.04.2020	Hamburger Schnitzel mit Spiegelei, an Bratkartoffeln A ¹ , C, K	Zarter Rinderbraten in deftiger Soße, mit Kartoffeln und Rotkraut 1, 4 A ¹ , I, J, K	Deftiger Weißkohleintopf mit Kasslerfleisch und Kartoffeln 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K	Hamburger Schnitzel mit 2 Spiegeleiern, an Bratkartoffeln A ¹ , C, K	Omelett gefüllt mit Cremeschampignons, an Kräuterkartoffeln A ¹ , C, G, I	Eierfrikassee mit buntem Gemüse und Kartoffeln, dazu <u>Joghurt</u> A ¹ , C, G, I, J, K	B Griechische Hackfleischpfanne mit Reis, Auberginen, Paprika, Oliven und Schafskäse überbacken 3,10 EUR* 9, G, I
Donnerstag 09.04.2020	Fischfilet in Dillsoße, dazu Kartoffelpüree, dazu <u>Dessert</u> A ¹ , D, G, I, K	Makkaroni Saloniki mit Hackfleisch und Zwiebeln, dazu <u>Fetakäse</u> A ¹ , G, I	Blumenkohlcremesuppe mit Brokkoli und Fleischbällchen, dazu <u>Dessert</u> A ¹ , C, G, I	Makkaroni Saloniki mit Hackfleisch und Zwiebeln, dazu <u>Fetakäse</u> A ¹ , G, I	Paprikaschote mit feiner Reisfüllung, in Tomatensoße, an Salzkartoffeln A ¹ , I, K	Deftige Schmorripfchen auf Sauerkrautsockel, mit Semmelknödel 1, 4 A ¹ , G, I, J, K	C Schweineschnitzel mit Zitronenecke und Kartoffelsalat 3,10 EUR 7, A ¹ , C, G, I, J, K
Freitag 10.04.2020	Kaninchenragout mit Rotkraut und Klößen, dazu <u>Kompott</u> 3,50 EUR 1, 4, 5 A ¹ , I, J, K	Karfreitag	Karfreitag	Karfreitag	Karfreitag	Kochkloppe in Kapernsoße, mit Kartoffeln, dazu <u>Kompott</u> 3,50 EUR A ¹ , C, I, J, K	E Gedünstetes Kabeljaufilet in Safransauce, auf Gemüsebett, an Reis 3,50 EUR* A ¹ , D, I
Samstag 11.04.2020	Spaghetti in Sahnesauce, mit Räucherlachsstreifen, dazu <u>Dessert</u> 3,50 EUR A ¹ , D, G, I	Am Karfreitag, den 10.04.2020 ist keine Bestellannahme! Ab- bzw. Zubestellungen sind nur bis Donnerstag, 09.04.2020, 14.00 Uhr möglich.				Gefüllter Schweinebraten mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln, dazu <u>Dessert</u> 3,50 EUR 1, 4 A ¹ , G, I, J, K	
Sonntag 12.04.2020	Spinatomelett mit Kartoffelpüree, dazu <u>Dessert</u> 3,50 EUR A ¹ , G, I, K					Beefsteak mit Blumenkohlgemüse und Kartoffeln, dazu <u>Kompott</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 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.