

# SPEISEPLAN | 16. KW | 13.04. – 19.04.2020

WIR FREUEN UNS AUF IHRE ESSENSBESTELLUNG: unter [www.laola-zentralkueche.de](http://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*
<b>Montag</b> 13.04.2020	Zarter Osterlammbraten mit Butterbohnen und Salzkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> <b>3,50 EUR</b> A <sup>1</sup> , G, I, K	<b>Ostermontag</b>	<b>Ostermontag</b>	<b>Ostermontag</b>	<b>Ostermontag</b>	Putengulasch mit Reis, <u>dazu Dessert</u> <b>3,50 EUR</b> A <sup>1</sup> , G, I	<b>Montag – Sonntag</b> * am Wochenende 3,50 EUR <b>A</b>
<b>Dienstag</b> 14.04.2020	Gefülltes Putenschnitzel auf buntem Gemüse, mit Rahmsoße, an Kräuterkartoffeln A <sup>1</sup> , G, I, K	Sächsische Tiegelwurst mit Specksauerkraut und Salzkartoffeln 1, 4 A <sup>1</sup> , I, K	Erbseintopf mit Wiener Würstchen 1, 4, 6 A <sup>1</sup> , I, K	Sächsische Tiegelwurst mit Specksauerkraut und Salzkartoffeln 1, 4 A <sup>1</sup> , I, K	Pilzbohnen mit Kartoffelbrei, <u>dazu Obst</u> A <sup>1</sup> , G, I, K	2 Hackbällchen in fruchtiger Tomatensoße, an Kartoffelmus, <u>dazu Dessert</u> A <sup>1</sup> , C, G, I, K	<b>Salatplatte</b> mit frischen Blattsalaten, Thunfisch und Dressing <b>3,10 EUR*</b> D, G
<b>Mittwoch</b> 15.04.2020	Steak mit Würzfleisch überbacken, an Kartoffelgratin A <sup>1</sup> , C, G, I, K	Deftiges Haxenfleisch in Biersoße, mit Sauerkraut und Kartoffeln 1, 4 A <sup>1</sup> , I, J, K	Fleckeintopf süß-sauer abgeschmeckt 7 A <sup>1</sup> , I, J, K	Deftiges Haxenfleisch in Biersoße, mit Sauerkraut und Kartoffeln 1, 4 A <sup>1</sup> , I, J, K	Gemüseplatte mit holländischer Soße und Petersilie, an Kartoffeln A <sup>1</sup> , C, F, G, I, J, K	4 hausgemachte Plinsen <u>dazu Zucker und Apfelmus</u> 4 A <sup>1</sup> , C, G	<b>B</b> <b>Bami Goreng</b> mit Hühnerfleisch, Gemüse und Bandnudeln <b>3,10 EUR*</b> A <sup>1</sup> , F, G, I
<b>Donnerstag</b> 16.04.2020	Deutsches Beefsteak in Pilzsoße, mit Kartoffelpüree A <sup>1</sup> , C, G, I, J, K	Schweineleber mit Kartoffelbrei, <u>dazu Gurkensalat</u> A <sup>1</sup> , G, I, J, K	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischwürfel, <u>dazu Dessert</u> A <sup>1</sup> , G, I, K	6 Fischstäbchen auf feinem Rahmgemüse, mit Sahnekartoffelpüree A <sup>1</sup> , C, D, G, I, K	2 Spiegeleier auf Bratkartoffeln, <u>dazu ein kleiner Bauernsalat</u> C, K	4 Fischstäbchen auf feinem Rahmgemüse, mit Sahnekartoffelpüree A <sup>1</sup> , C, D, G, I, K	<b>C</b> <b>Steak mit süßen Früchten</b> und buntem Kartoffelsalat <b>3,10 EUR*</b> 7, A <sup>1</sup> , C, G, I, J, K
<b>Freitag</b> 17.04.2020	Schollenfilet natur mit Kartoffelbrei und Rotkraut 1, 4 A <sup>1</sup> , C, G, I, K	Kräuterquark mit Butter und Leberwurst, <u>dazu Kartoffeln</u> 1, 4 G, I, K	Frühlingstopf mit buntem Gemüse und Fleischbällchen, <u>dazu Dessert</u> A <sup>1</sup> , I, K	Kräuterquark mit Butter und Leberwurst, <u>dazu Kartoffeln</u> 1, 4 G, I, K	Gebackener Fetakäse an Balkangemüse, mit Natureis A <sup>1</sup> , C, G, I	Buntes Schweinesteak mit Erbsen, Karotten und Käse überbacken, an Salzkartoffeln A <sup>1</sup> , G, I, K	<b>E</b> <b>Lammgulasch</b> mit Buttermöhren und Rosmarinkartoffeln <b>3,50 EUR*</b> A <sup>1</sup> , G, I, K
<b>Samstag</b> 18.04.2020	Gegrilltes Geflügelsteak mit Pfeffersoße, Gemüse und Bratkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> <b>3,50 EUR</b> A <sup>1</sup> , G, I, J, K	<b>Am Ostermontag, den 13.04.2020 ist keine Bestellannahme! Ab- bzw. Zubestellungen sind nur bis Donnerstag, 09.04.2020, 14.00 Uhr möglich.</b>				Spaghetti Carbonara <u>dazu Obst</u> <b>3,50 EUR</b> 1, 4, 6 A <sup>1</sup> , C, G	
<b>Sonntag</b> 19.04.2020	Bauernroulade mit Mischgemüse und Kartoffeln, <u>dazu Obst</u> <b>3,50 EUR</b> A <sup>1</sup> , I, J, K					Kasslerbraten mit grünen Bohnen und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> <b>3,50 EUR</b> 1, 4, 6 A <sup>1</sup> , G, I, K	

Allergene: A-glutenhaltiges Getreide (A<sup>1</sup>-Weizen, A<sup>2</sup>-Roggen, A<sup>3</sup>-Gerste, A<sup>4</sup>-Hafer, A<sup>5</sup>-Dinkel, A<sup>6</sup>-Emmer, A<sup>7</sup>-Khorasan-Weizen), B-Krebstier, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Sojabohne, G-Milch, H-Schalenfrucht (H<sup>1</sup>-Mandeln, H<sup>2</sup>-Haselnuss, H<sup>3</sup>-Walnuss, H<sup>4</sup>-Kaschunüsse, H<sup>5</sup>-Pecanüsse, H<sup>6</sup>-Paranüsse, H<sup>7</sup>-Pistazien, H<sup>8</sup>-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.