

SPEISEPLAN | 33. KW | 10.08. – 16.08.2020

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 10.08.2020	Kasslerbraten in Bratensoße, mit grünen Bohnen und Spätzle 1, 4, 6 A ¹ , C, I, J, K	Hausgemachter Kräuterquark mit Sahneleberwurst, Butter und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , G, I, J, K	Sächsische Kartoffelsuppe mit einem Wiener, <u>dazu Pudding</u> 1, 4, 6 A ¹ , E, G, H, I, K	Sächsische Kartoffelsuppe mit zwei Wienern, <u>dazu Pudding</u> 1, 4, 6 A ¹ , E, G, H, I, K	Gebratene Nudeln mit Chinagemüse, süß-sauer abgeschmeckt A ¹ , C, F, I	Gedünsteter Fisch Andalusisch an Kräuterkartoffelbrei, <u>dazu Dessert</u> A ¹ , D, G, I, K	Montag – Sonntag * am Wochenende 3,50 EUR
Dienstag 11.08.2020	Paprika-Hähnchenkeule mit Pfannengemüse und Kräuterkartoffeln A ¹ , I, K	Spirelli mit Schinken, an fruchtiger Tomatensoße 1, 4, 6 A ¹ , I	Weißkrauteintopf mit Karottenstreifen und Rindfleisch, <u>dazu Kompott</u> A ¹ , I, K	Spirelli mit Schinken, an fruchtiger Tomatensoße 1, 4, 6 A ¹ , I	Kartoffeltaschen auf Paprikagemüse, mit Butterreis, <u>dazu Dessert</u> 4 A ¹ , C, G, I	Heringshäckerle mit bunter Rohkost und Salzkartoffeln 7 D, G, I, J, K	A Griechische Salatplatte mit Gyrosfleisch und Tzatzikidressing 3,10 EUR* G, I
Mittwoch 12.08.2020	Fischfilet Finkenwerder mit knusprigem Speck und Kartoffelpüree, <u>dazu Gurkensalat</u> 1, 4 A ¹ , D, G, I, K	Königsberger Klopse in Kapernsoße, mit Kräuterkartoffeln, <u>dazu Apfelmus</u> 4 A ¹ , C, I, J, K	Muschelnudeleintopf mit Gemüse und Hühnerfleisch, <u>dazu Dessert</u> A ¹ , C, G, I	Fischfilet Finkenwerder mit knusprigem Speck und Kartoffelpüree, <u>dazu Gurkensalat</u> 1, 4 A ¹ , D, G, I, K	Blattspinat mit Blauschimmelkäse überbacken, an Kartoffeln G, I, K	Blumenkohl mit Schinken und Käse überbacken, an Kartoffelpüree 1, 4, 6 A ¹ , C, G, I, K	B Frische Blattsalate mit Tomate und Mozzarella, dazu Balsamico-Dressing 3,10 EUR* G, J
Donnerstag 13.08.2020	Hähnchenbrust im Kokosmantel an Ananas-Currysoße, mit Butternudeln A ¹ , C, G	Gurkenkartoffelsalat mit frischem Dill und paniertes Jagdwurstscheibe (Kaltmenü) 1, 4, 6 A ¹ , C, I, J, K	Kesselgulasch mit Paprika und Kartoffeln, <u>dazu Scheibe Brot</u> 7 A ¹ , F, G, I, J, K, M	Gurkenkartoffelsalat mit frischem Dill und paniertes Jagdwurstscheibe (Kaltmenü) 1, 4, 6 A ¹ , C, I, J, K	Spanische Tortilla Kartoffelomelett (in der Menüschale gebacken) A ¹ , C, G, I, K	Rinderbraten mit Rotkraut und Kartoffeln 1, 4 A ¹ , I, J, K	C Schweineschnitzel mit Gurken-Kartoffelsalat (Öl, Essig, Zwiebel) 3,10 EUR* A ¹ , C, I, K
Freitag 14.08.2020	Gepökelte Schweinszunge in Buttersoße, mit Kartoffeln und Erbsen A ¹ , G, I, K	Gefüllte Paprikaschote in deftiger Tomatensoße, mit Reis A ¹ , C, I, J	Bunter Reiseintopf mit Geflügelfleisch und frischen Kräutern, <u>dazu Pudding</u> E, G, H, I	Gefüllte Paprikaschote in deftiger Tomatensoße, mit Reis A ¹ , C, I, J	Blumenkohl- Käsemedaillon auf feinem Gemüse, an Petersilienkartoffeln A ¹ , C, G, I, K	Schnitzel Natur mit Ananasscheibe garniert, an Reis, <u>dazu Obst</u> A ¹ , G, I	E Spaghetti mit Brokkoli-Pesto und gerösteten Mandeln 3,50 EUR* A ¹ , H ¹
Samstag 15.08.2020	4 Fischstäbchen mit Kartoffelpüree, <u>dazu Rohkost</u> 3,50 EUR A ¹ , D, G, I, K				Gedünstetes Rindfleisch mit Karotten und Kräuter- kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 3,50 EUR A ¹ , G, I, K		
Sonntag 16.08.2020	Putengulasch mit Fingermöhren und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 3,50 EUR A ¹ , G, I, K				Gebratener Leberkäse an Kartoffelpüree, <u>dazu Pudding</u> 3,50 EUR 1, 4, 6 A ¹ , E, G, H, 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/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.