

SPEISEPLAN | 34. KW | 17.08. – 23.08.2020



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 17.08.2020	Deftiges Feuerfleisch mit Paprika und Zwiebel, an Butterreis A ¹ , G, I, J	Bratwurst in Bratensoße, mit Bohnen und Kartoffelpüree, <u>dazu Senf</u> 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K	Deftiger Erbseintopf mit 1 Kamenzer 1, 4, 6 A ¹ , I, K	Deftiges Feuerfleisch mit Paprika und Zwiebel, an Butterreis A ¹ , G, I, J	Bunter Sommerreis mit viel frischem Gemüse, <u>dazu Dessert</u> G, I	Schinkenrührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 1, 4, 6 A ¹ , C, G, K	Montag – Sonntag * am Wochenende 3,50 EUR A Salatplatte mit Pökeltungenstreifen, Bambussprossen und Dressing 3,10 EUR* 6, F, G
Dienstag 18.08.2020	Putenschnitzel mit Brokkolifüllung, in Geflügelsoße, an Butterbohnen und Salzkartoffeln A ¹ , C, G, I, K	Hausgemachter Hackbraten mit Mischgemüse und Kartoffelpüree A ¹ , C, G, I, J, K	Herzhafter Wirsingtopf mit Möhrenstreifen und Schinkenknackerwürfel 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K	Hausgemachter Hackbraten mit Mischgemüse und Kartoffelpüree A ¹ , C, G, I, J, K	Bandnudeln mit Blattspinat, Zwiebeln, Knoblauch und Sahnesoße, <u>dazu Parmesan</u> A ¹ , C, G, I	Gedünstetes Fischfilet in Senfsoße, mit Kartoffeln, <u>dazu Rohkost</u> A ¹ , D, I, J, K	
Mittwoch 19.08.2020	Gegrillte Schweinshaxe mit Karottensauerkraut und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , I, J, K	Zartes Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse, an Reis A ¹ , I	Grüppcheneintopf mit Kohlrabi und Kassler, <u>dazu Pudding</u> 1, 4, 6 A ¹ , E, G, H, I, K	Gemischter Gulasch mit Rotkraut und Kartoffelklößen 1, 4, 5 A ¹ , I, J, K	Grüne Nudeln mit Lachsstreifen und Sahnesoße A ¹ , D, G, I	Gemischter Gulasch mit Rotkraut und Kartoffelklößen 1, 4, 5 A ¹ , I, J, K	B Deftiges Bauernfrühstück <u>dazu Spreewaldgurke</u> 3,10 EUR* 1, 4, 7, C, K
Donnerstag 20.08.2020	Fischplatte mit Lachssteak und Welsfilet, in Sahnesoße, an Bandnudeln A ¹ , C, D, G, I	Spaghetti Bolognese A ¹ , I	Weißer Bohneneintopf mit Kartoffeln und Kasslerwürfel, <u>Pudding</u> 1, 4, 6 A ¹ , E, G, H, I, K	Spaghetti Bolognese A ¹ , I	Gedünsteter Blumenkohl auf Blattspinat, mit gebackenen Kartoffeln A ¹ , G, I, K	Wirsingkohlroulade mit Kartoffeln, <u>dazu Joghurt</u> A ¹ , C, G, I, J, K	C Gegrillte Hähnchenkeule mit buntem Nudelsalat 3,10 EUR* 7, A ¹ , C, G, I, J
Freitag 21.08.2020	Schweinesteak mit Creméchampignons und Bratkartoffeln A ¹ , G, I, K	4 Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut und Zwiebelkartoffelpüree <u>dazu Senf</u> 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K	Möhreneintopf mit Kartoffelstücken und Fleischklößchen, <u>dazu hausgemachte Quarkspeise</u> A ¹ , C, G, I, K	6 Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut und Zwiebelkartoffelpüree <u>dazu Senf</u> 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K	2 Pikante Pfannkuchen mit buntem Gemüse gefüllt und mit Käse überbacken, <u>dazu Frischkäsedip</u> A ¹ , C, G, I	3 warme Buchteln mit Vanillesoße, <u>dazu Obst</u> 2, 3 A ¹ , C, G	E Schweizer Hacksteak belegt mit Tomate und Käse, an Bratkartoffeln 3,50 EUR* A ¹ , C, G, I, J, K
Samstag 22.08.2020	Wurstgulasch in Bratensoße, mit Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> 3,50 EUR 1, 4, 6 A ¹ , G, I, K					Züricher Geschnetzeltes mit Spätzle und Karotten, <u>dazu Kompott</u> 3,50 EUR A ¹ , C, I	
Sonntag 23.08.2020	Putenrollbraten mit Buttergemüse und Salzkartoffeln, <u>dazu Obst</u> 3,50 EUR A ¹ , G, I, K					Gedünstetes Fischfilet auf Rahmspinat, an Kartoffel- püree, <u>dazu Dessert</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 Geschwärt. 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.