

# SPEISEPLAN | 36. KW | 31.08. – 06.09.2020

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> 31.08.2020	<b>Sächsische Bratwurst</b> mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree 1, 4, 6 A <sup>1</sup> , G, I, J, K	<b>Schnittlauchquark</b> mit Hausmacher Leberwurst, Butter und Kartoffeln 1, 4 A <sup>1</sup> , G, K	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Gemüsestreifen und Bockwurstwürfel, dazu Fruchtjoghurt 1, 4, 6 A <sup>1</sup> , G, I, J, K	<b>Sächsische Bratwurst</b> mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree A <sup>1</sup> , C, I	<b>Nudelauflauf</b> mit buntem Gemüse A <sup>1</sup> , C, G, I	<b>Mexikanisches Chili con carne</b> mit Kräuterreis A <sup>1</sup> , I	<b>Montag – Sonntag</b> * am Wochenende 3,50 EUR <b>A</b> <b>Bunte Salatplatte</b> mit 3 Hähnchennuggets und Kräuterdressing <b>3,10 EUR*</b> A <sup>1</sup> , C, G, I
<b>Dienstag</b> 01.09.2020	<b>Piccata Milanese</b> (Putenschnitzel in Käsehülle) auf Butterspaghetti, mit Tomatensoße A <sup>1</sup> , C, G, I	<b>Zartes Hühnerfrikassee</b> mit buntem Gemüse, an Kräuterreis A <sup>1</sup> , I	<b>Süß-saurer Eintopf</b> mit Kartoffelstücken, Gewürzgurke und Fleischwürfel, dazu Kompott 7 A <sup>1</sup> , I, K	<b>Piccata Milanese</b> (Putenschnitzel in Käsehülle) auf Butterspaghetti, mit Tomatensoße A <sup>1</sup> , C, G, I	<b>Gebackener Camembert</b> an Kartoffelgratin, dazu Preiselbeeren und Obst A <sup>1</sup> , C, G, I, K	<b>Bautzener Senfbraten</b> mit Möhrengemüse und Kartoffeln A <sup>1</sup> , I, J, K	<b>B</b> <b>Brokkoli-Kartoffelgratin</b> mit Schinken und Käse <b>3,10 EUR*</b> 1, 4, 6, A <sup>1</sup> , C, G, I, K
<b>Mittwoch</b> 02.09.2020	<b>Gebackenes Fischfilet</b> mit Rotkraut und Dillkartoffelpüree 1, 4 A <sup>1</sup> , C, D, G, I, K	<b>Hausgemachter Hackbraten</b> mit Butterrosenkohl und Salzkartoffeln A <sup>1</sup> , C, G, I, J, K	<b>Mailänder Tomatensuppe</b> mit Hörnchennudeln und Fleischklößchen, dazu hausgemachte Quarkspeise A <sup>1</sup> , C, G, I	<b>Wurstgulasch</b> mit Reis, dazu Obst 1, 4, 6 A <sup>1</sup> , I	<b>4 hausgemachte Quarkkälchen</b> mit Zucker und Apfelmus 4 A <sup>1</sup> , C, G, K	<b>Wurstgulasch</b> mit Reis, dazu Obst 1, 4, 6 A <sup>1</sup> , I	<b>C</b> <b>Griechisches Hacksteak</b> mit Tzatzikidressing und Gemüse-Reissalat <b>3,10 EUR*</b> A <sup>1</sup> , C, G, I
<b>Donnerstag</b> 03.09.2020	<b>Herzhafter Mischgulasch</b> mit Klößen und grünen Bohnen 4, 5 A <sup>1</sup> , I, J, K	<b>Spaghetti Bolognese</b> A <sup>1</sup> , I	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Rauchfleisch, dazu Pudding 1, 3, 4, 6 A <sup>1</sup> , E, G, H, I, K	<b>Spaghetti Bolognese</b> A <sup>1</sup> , I	<b>Buntes Gemüsegratin</b> mit Roquefortkäse überbacken A <sup>1</sup> , C, G, I	<b>Hähnchenkeule</b> mit Rotkraut und Kartoffeln 1, 4 A <sup>1</sup> , I, K	<b>E</b> <b>Spirelli</b> mit Schweinegulasch <b>3,50 EUR*</b> A <sup>1</sup> , I, J
<b>Freitag</b> 04.09.2020	<b>Schweinesteak</b> mit Meerrettichcreme überbacken, an Kartoffelgratin A <sup>1</sup> , C, G, I, K	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> im deftigem Bratenfond, mit Kartoffelpüree A <sup>1</sup> , C, G, I, J, K	<b>Ungarischer Kesselgulasch</b> mit Paprika und Zwiebeln, dazu Scheibe Brot 7 A <sup>1</sup> , F, G, I, J, K, M	<b>Ungarischer Kesselgulasch</b> mit Paprika und Zwiebeln, dazu Scheibe Brot 7 A <sup>1</sup> , F, G, I, J, K, M	<b>Ziegenkäse</b> mit Honig gratiniert, im Kräutersalatbett (Kaltmenü) G	<b>2 Quarkeierkuchen</b> und Blumenkohluppe, dazu Apfelmus 4 A <sup>1</sup> , C, G, I	
<b>Samstag</b> 05.09.2020	<b>Schweinegulasch</b> mit Mischgemüse und Salzkartoffeln <b>3,50 EUR</b> A <sup>1</sup> , G, I, J, K				<b>Lebergulasch</b> mit Spätzle, dazu Pudding <b>3,50 EUR</b> A <sup>1</sup> , C, E, G, H, I		
<b>Sonntag</b> 06.09.2020	<b>Schweinenackenbraten</b> mit Butterbohnen und Salzkartoffeln, dazu Obst <b>3,50 EUR</b> A <sup>1</sup> , G, I, J, K				<b>Rinderroulade</b> mit Rotkraut und Salzkartoffeln, dazu Kompott <b>3,50 EUR</b> 1, 4, 7 A <sup>1</sup> , I, J, 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/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.