

SPEISEPLAN | 38. KW | 14.09. – 20.09.2020



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 14.09.2020	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Reis, <u>dazu Dessert</u> A ¹ , I	Spaghetti Bolognese A ¹ , I	Linseneintopf deftig abgeschmeckt, mit Bockwurst 1, 4, 6 A ¹ , I, K	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Reis, <u>dazu Dessert</u> A ¹ , I	Schupfnudelpfanne mit Waldpilzen A ¹ , C, I	Bratkartoffeln mit Schnittlauchröhrei, <u>dazu Rote Bete</u> 7 C, K	Montag – Sonntag * am Wochenende 3,50 EUR A
Dienstag 15.09.2020	Ausgelöstes Eisbein in Meerrettichsoße, mit Sauerkraut und Kräuterkartoffeln 1, 4 A ¹ , I, J, K	4 hausgemachte Quarkkälchen <u>dazu Apfelmus</u> 4, 5 A ¹ , C, G, K	Mailänder Tomatentopf mit Nudeln, Fleischklößchen und Käse, <u>dazu Pudding</u> A ¹ , C, E, G, H, I	6 hausgemachte Quarkkälchen <u>dazu Apfelmus</u> 4, 5 A ¹ , C, G, K	2 Spiegeleier auf Bratkartoffeln, <u>dazu ein kleiner Bauernsalat</u> C, K	Feuerfleisch mit Salzkartoffeln, <u>dazu hausgemachte Quarkspeise</u> 7 A ¹ , G, I, J, K	Griechischer Hirtensalat mit eingelegtem Schafkäse und Kräuterdressing 3,10 EUR* G, I
Mittwoch 16.09.2020	Hamburger Schnitzel mit Spiegelei, an Bratkartoffeln A ¹ , C, K	Kräuterquark mit Butter und Gewürzgurke, an Salzkartoffeln, <u>dazu Kiwi</u> 7 G, K	Sahniger Milchreis <u>dazu Zucker und Zimt, Erdbeerkompott</u> G	Hamburger Schnitzel mit 2 Spiegeleiern, an Bratkartoffeln A ¹ , C, K	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, auf Paprikagemüse 4 A ¹ , C, G, I, K	Tafelspitz in Meerrettichsoße, mit Kartoffeln, <u>dazu Joghurt</u> A ¹ , G, I, K	B Kaltes Bratenbrot mit Meerrettich, Gurke und Ei garniert 3,10 EUR* 7, A ¹² , C, G, J
Donnerstag 17.09.2020	Hirschgulasch mit Pilzen, an Rotkraut und Klößen 1, 4, 5 A ¹ , I, J, K	Makkaroni Saloniki mit Hackfleisch, Zwiebeln, <u>dazu Fetakäse</u> A ¹ , G, I	Bunter Nudleintopf mit Geflügelfleisch, <u>dazu hausgemachte Fruchtquarkspeise</u> A ¹ , C, G, I	Makkaroni Saloniki mit Hackfleisch, Zwiebeln, <u>dazu Fetakäse</u> A ¹ , G, I	Gemüsefrikadelle mit Käse überbacken, <u>dazu Rohkost</u> A ¹ , C, G, I, K	Bunte Heringshappen mit Rohkostsalat und Salzkartoffeln 7 D, I, J, K	C Paniertes Hähnchenschnitzel mit buntem Nudelsalat 3,10 EUR* 7, A ¹ , C, G, I, J
Freitag 18.09.2020	4 Fischstäbchen auf buntem Rahmgemüse, an Kräuterkartoffelpüree A ¹ , C, D, G, I, K	Deftige Krautnudeln mit Würstwürfel, <u>dazu Dessert</u> 1, 4, 6 A ¹ , G, I	Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika und Zwiebel, <u>dazu Scheibe Brot</u> 7 A ¹ , F, G, I, J, K, M	Deftige Krautnudeln mit Würstwürfel, <u>dazu Dessert</u> 1, 4, 6 A ¹ , G, I	Blumenkohl- Brokkoliauflauf mit Käse überbacken A ¹ , C, G	Rindfleisch Stroganoff mit Gewürzgurke und Pilzen, an Gemüsereisnudeln 7 A ¹ , I, J	E Fussili-Nudeln mit Tomaten-Pilz-Soße und Knoblauch-Brösel 3,50 EUR* A ¹ , G, I
Samstag 19.09.2020	Kasslerbraten in Rotweinsoße, mit Bayrisch Kraut und Kartoffeln, <u>dazu Obst</u> 3,50 EUR 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K				Geflügelleber mit Apfelstückchen und Kartoffelbrei, <u>dazu Rohkost</u> 3,50 EUR A ¹ , G, I, K		
Sonntag 20.09.2020	Gefülltes Putenschnitzel mit Fingermöhren und Petersilienkartoffeln, <u>dazu Obst</u> 3,50 EUR 1, 4 A ¹ , C, G, I, K				Schmorbraten mit Salzkartoffeln und Mischgemüse, <u>dazu Obst</u> 3,50 EUR A ¹ , 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.