

SPEISEPLAN | 40. KW | 28.09. – 04.10.2020



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 28.09.2020	Sächsischer Sauerbraten in Lebkuchensoße, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 1, 4, 5 A ¹ , I, K	Geflügelfrikassee mit Champignons, an Kräuterreis, <u>dazu Dessert</u> A ¹ , G, I	Deftiger Erbseneintopf mit Kartoffeln, Möhren und Knackerscheiben 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K	Deftiger Erbseneintopf mit Kartoffeln, Möhren und Knackerscheiben 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K	Asiatisches Wokgemüse dazu Basmatireis A ¹ , F, I	1 großer Germknödel mit Butter und Mohn, an Vanillesoße, <u>dazu Obst</u> 2, 3 A ¹ , C, G	Montag – Sonntag * am Wochenende 3,50 EUR
Dienstag 29.09.2020	Gebackenes Fischfilet in Eihülle, an Zitronenbuttersoße, mit Sahnekartoffelpüree A ¹ , C, D, G, K	Hähnchenfilet in Curryrahmsoße und Reis A ¹ , G, I	Nudeleintopf mit Rindfleisch und Gemüse, <u>dazu Pudding</u> A ¹ , C, E, G, H, I	Hähnchenfilet in Curryrahmsoße und Reis A ¹ , G, I	Nudelauflauf mit Tomate und Käse überbacken A ¹ , C, G, I	Schweinszunge in Rotweinsoße, mit Rotkraut und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , I, K	A Frische Salate mit Paprika, Gurke, Tomate, Schafskäse und Dressing 3,10 EUR* G
Mittwoch 30.09.2020	Hackbraten an Möhregemüse und Petersilienkartoffeln A ¹ , C, I, J, K	4 Nürnberger Würstchen auf Sauerkraut, Kartoffelpüree, <u>dazu Senftüte</u> 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K	Grüner Bohneneintopf mit Kasslerwürfel, <u>dazu Dessert</u> 1, 4, 6 A ¹ , G, I, K	Hackbraten an Möhregemüse und Petersilienkartoffeln A ¹ , C, I, J, K	Brokkoli-Nussecke auf Sahnenöhrrchen, mit Kräuterkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> A ¹ , E, G, H ² , I, K	Hausgemachte Fischboulette mit Kartoffelpüree, <u>dazu Gurkensalat</u> A ¹ , C, D, G, I, J, K	B Pfannengyros mit Schafskäse überbacken, an Tomatenreis 3,10 EUR* A ¹ , G, I
Donnerstag 01.10.2020	Paprikahähnchenkeule in deftiger Soße, mit Pfannen- gemüse und Kartoffeln A ¹ , I, J, K	Jägerschnitzel auf bunten Spirelli, an Rahmsoße 1, 4, 6 A ¹ , C, I, J	Sächsischer Fleckeeintopf süß-sauer abgeschmeckt, mit Kartoffelstücken, <u>dazu Mandarinenkompott</u> 7 A ¹ , I, J, K	Paprikahähnchenkeule in deftiger Soße, mit Pfannen- gemüse und Kartoffeln A ¹ , I, J, K	Gebackener Fetakäse auf Ratatouillegemüse, an Reis A ¹ , C, G, I	Kräuterquark mit Butter und Salzkartoffeln, <u>dazu Mandarine</u> G, K	C Bunter Nudelsalat mit 3 Partyfrikadellen und Letschodip 3,10 EUR* 7, A ¹ , C, G, I, J
Freitag 02.10.2020	Deftiger Zwiebelgulasch herzhaft abgeschmeckt, mit Hefeknödeln A ¹ , G, I, J	2 Königsberger Klopse in Kapernsoße, mit Fingermöhren und Kräuterkartoffeln A ¹ , C, I, K	Ungarischer Kesselgulasch mit Paprika und Fleisch, <u>dazu Scheibe Brot</u> 7 A ¹ , F, G, I, J, K, M	Deftiger Zwiebelgulasch herzhaft abgeschmeckt, mit Hefeknödeln A ¹ , G, I, J	Feines Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> A ¹ , G, I, K	Schweinesteak mit Champignons und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> A ¹ , G, I, J, K	E Forelle mit Petersilienkartoffeln 3,50 EUR* A ¹ , D, K
Samstag 03.10.2020	Herzhafter Kartoffeltopf mit Möhren, Sellerie, und 1 Wiener, <u>dazu Kompott</u> 3,50 EUR 1, 4, 6 A ¹ , I, K				Züricher Geschnetzeltes mit Spätzle und Karotten, <u>dazu Obst</u> 3,50 EUR A ¹ , C, G, I		
Sonntag 04.10.2020	Falsche Zunge mit Schwarzwurzelgemüse, Buttersoße, Kartoffeln, <u>dazu Obst</u> 3,50 EUR A ¹ , G, I, K				2 Seelachsklöße in Dillsoße, mit Salzkartoffeln, <u>dazu Mandarine</u> 3,50 EUR A ¹ , C, D, G, 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.