

SPEISEPLAN | 41. KW | 05.10. – 11.10.2020

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 05.10.2020 | Schwarzbierfleisch mit Knödeln und Schmorsauerkraut 1, 4 A ¹ , G, I, J, K | Spaghetti mit Hackfleischsoße, <u>dazu Obst</u> A ¹ , I 1, 4, 6 | Linseneintopf süß-sauer abgeschmeckt, mit Wiener Würstchen A ¹ , I, K 1, 4, 6 | Linseneintopf süß-sauer abgeschmeckt, mit 2 Wiener Würstchen A ¹ , I, K 1, 4, 6 | Kartoffelauflauf mit Lauch, Tomatenwürfeln und Käse überbacken A ¹ , C, G, I, K | Schinkenrührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 1, 4, 6 A ¹ , C, G, K | Montag – Sonntag * am Wochenende 3,50 EUR A Frische Blattsalate mit Tomate, Gurke, Thunfisch und Dressing 3,10 EUR* D, G, I |
| Dienstag 06.10.2020 | Zartes Schweineschnitzel auf Schwarzwurzelgemüse, mit Bratkartoffeln A ¹ , C, I, J, K | Rinderbraten mit Kaisergemüse und Kartoffeln A ¹ , I, J, K | Florentiner Tomatentopf mit Nudeln, Fleischklößchen und Käse, <u>dazu Dessert</u> A ¹ , C, G, I | Makkaroni mit Tomatensoße, <u>dazu Käse</u> A ¹ , G, I | Makkaroni mit Tomatensoße, <u>dazu Käse</u> A ¹ , G, I | 3 kalte Buchteln mit sahniger Vanillesoße, <u>dazu Banane</u> 2, 3 A ¹ , C, G | B Hausgemachter Schichtsalat mit einer Frikadelle 3,10 EUR* 1, 4, 6, A ¹ , C, G, I |
| Mittwoch 07.10.2020 | Gegrilltes Fischfilet mit Mandelblättchen, an Brokkoli und Dillkartoffelmus A ¹ , C, D, G, H ¹ , I, K | Hausgemachte Sülze an Remouladensoße, mit bunter Rohkost und Bratkartoffeln 7 A ¹ , C, F, G, I, J, K | Weißer Bohneneintopf mit Möhrenwürfel und Kasslerfleisch, <u>dazu Mandarinenkompott</u> 1, 4, 6 A ¹ , I, K | Hausgemachte Sülze an Remouladensoße, mit bunter Rohkost und Bratkartoffeln 7 A ¹ , C, F, G, I, J, K | Germknödel mit Kirschfüllung, an Vanillesoße, <u>dazu Obst</u> 2, 3 A ¹ , C, G | Hirschgulasch mit Rosenkohl und Klößen 4, 5 A ¹ , G, I, J, K | C Bunter Nudelsalat mit Ketchup und einer gegrillten Hähnchenkeule 3,10 EUR* 7, A ¹ , C, G, I, J |
| Donnerstag 08.10.2020 | Hacksteak mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln A ¹ , C, I, J, K | Bratwurstschnecke in Zigeunersoße, mit Delikatesssauerkraut und Sahnekartoffelpüree 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K | Bunter Reiseintopf mit Gemüse, Rindfleisch und frischen Kräutern, <u>dazu Pudding</u> G, I | Hacksteak mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln A ¹ , C, I, J, K | Kartoffel-Zucchini-auflauf mit Tomatenwürfeln und Fetakäse überbacken A ¹ , C, G, I, K | Deftiger Jägersulasch mit Pilzen und Zwiebeln, an Spirelli A ¹ , I, J | E Rotbarschfilet auf Blattspinat mit Salzkartoffeln, an Sauce Hollandaise 3,50 EUR* A ¹ , C, D, G, I, J, K |
| Freitag 09.10.2020 | Gebratene Schweinsleber auf Zwiebelbett, mit Kartoffelpüree, <u>dazu Gurken-Bohnensalat</u> A ¹ , G, I, J, K | Gefülltes Schnitzel „Natur“ mit Mischgemüse und Salzkartoffeln A ¹ , G, I, J, K | Pichelsteiner Eintopf mit Fleischklößchen und Eierstich, <u>dazu Rote Grütze</u> A ¹ , C, I, K | Gefülltes Schnitzel „Natur“ mit Mischgemüse und Salzkartoffeln A ¹ , G, I, J, K | Bunter Gemüseteller mit Brokkoli, Möhren und Blumenkohl, an Petersilienkartoffeln A ¹ , G, I, K | Bandnudeln in Sahnesoße, mit frischem Gemüse und <u>Parmesankäse</u> A ¹ , C, G | |
| Samstag 10.10.2020 | 4 Hähnchencrossies auf buntem Rahmgemüse, mit Kartoffelpüree, <u>dazu Obst</u> 3,50 EUR A ¹ , C, G, I, K |  | | | Hackbraten mit Blumenkohl-Brokkoli- gemüse, Kartoffeln, <u>dazu Joghurt</u> 3,50 EUR A ¹ , C, G, I, J, K | | |
| Sonntag 11.10.2020 | Falsche Zunge mit Schwarzwurzelgemüse, Buttersoße und Kartoffeln, <u>dazu Obst</u> 3,50 EUR A ¹ , G, I, K | | | | Putenrollbraten mit Rotkraut und Salzkartoffeln, <u>dazu Kompott</u> 3,50 EUR 1, 4 A ¹ , I, 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 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.