

SPEISEPLAN | 42. KW | 12.10. – 18.10.2020

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 12.10.2020	Thüringer Rostbrätl auf Zwiebelbett, an grünen Bohnen, mit Bratkartoffeln <small>A¹, I, J, K</small>	Sahniger Kräuterquark mit Hausmacher Leberwurst, Butter und Salzkartoffeln <small>1, 4 A¹, G, K</small>	Sächsische Kartoffelsuppe mit einem Wiener, <u>dazu Pudding</u> <small>1, 4, 6 A¹, E, G, H, I, K</small>	Thüringer Rostbrätl auf Zwiebelbett, an grünen Bohnen, mit Bratkartoffeln <small>A¹, I, J, K</small>	Bandnudeln mit Blattspinat und Käse-Sahnesoße <small>A¹, C, G, I</small>	Gedünstetes Fischfilet in Dillsoße, mit Salzkartoffeln, <u>dazu Rohkost</u> <small>A¹, D, K</small>	Montag – Sonntag * am Wochenende 3,50 EUR A Fitness-Salat mit Lauch, Paprika, Tomate und Gurke 3,10 EUR* <small>G</small>
Dienstag 13.10.2020	Sächsische Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln <small>1, 4 A¹, I, K</small>	Makkaroni mit Tomatensoße und Schinkenwürfel <small>1, 4, 6 A¹, I</small>	Sahniger Milchreis <u>dazu Zucker und Zimt,</u> <u>Erdbeerkompott</u> <small>G</small>	Makkaroni mit Tomatensoße und Schinkenwürfel <small>1, 4, 6 A¹, I</small>	Chinesische Gemüsepfanne an feinem Butterreis, <u>dazu Dessert</u> <small>A¹, F, G, I</small>	Bratwurst mit Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree, <u>dazu Senftüte</u> <small>1, 4, 6 A¹, G, I, J, K</small>	B Bami Goreng Hühnerfleisch mit Gemüse und Nudeln 3,10 EUR* <small>A¹, C, F, I</small>
Mittwoch 14.10.2020	Hähnchenbrust Kiew gefüllt mit Kräuterbutter, auf Möhrengemüse, an Bratensoße und Kartoffeln <small>A¹, C, I, K</small>	Sächsische Krautwickel im Schmorkohlfond, mit Salzkartoffeln <small>1, 4 A¹, C, I, J, K</small>	Muschelnudeleintopf mit Gemüse und frischen Kräutern, <u>dazu Joghurt</u> <small>A¹, C, G, I</small>	Hähnchenbrust Kiew gefüllt mit Kräuterbutter, auf Möhrengemüse, an Bratensoße und Kartoffeln <small>A¹, C, I, K</small>	Kräuterpfannkuchen mit Gemüse gefüllt und Käse überbacken, <u>dazu Frischkäsecreme</u> <small>A¹, C, G, I</small>	Schweineleber mit Kartoffelbrei, <u>dazu Gurkensalat</u> <small>A¹, G, I, K</small>	C Zartes Putenschnitzel mit buntem Spätzlesalat 3,10 EUR* <small>A¹, C, I</small>
Donnerstag 15.10.2020	Gebackenes Fischfilet in Eihülle, mit Kräuterbutter und Sahnekartoffelpüree, <u>dazu kleiner Salat</u> <small>A¹, C, G, I, K</small>	Panierte Jagdwurstscheibe auf Pfannengemüse, an Jägersoße, mit Kräuterkartoffeln <small>1, 4, 6 A¹, C, G, I, J, K</small>	Rosenkohleintopf mit Fleischwürfel und Kartoffelstücken, <u>dazu Dessert</u> <small>A¹, G, I, K</small>	Panierte Jagdwurstscheibe auf Pfannengemüse, an Jägersoße, mit Kräuterkartoffeln <small>1, 4, 6 A¹, C, G, I, J, K</small>	Nudelaufauf mit buntem Gemüse, Sahnesoße und Käse überbacken <small>A¹, C, G, I</small>	Kelchnudeln mit Limetten-Minz-Rahm und Hähnchenstreifen <small>A¹, G</small>	E Wildschweinrollbraten an Pilzsoße, mit Rotkraut und Klößen 3,50 EUR* <small>1, 4, 5, A¹, G, I, K</small>
Freitag 16.10.2020	Zarter Rindergulasch mit Rotkohl und Klößen <small>1, 4, 5 A¹, G, I, J, K</small>	Currywurst in Tomatensoße, mit Kartoffelbrei, <u>dazu Dessert</u> <small>1, 4 A¹, G, I, K</small>	Grüner Bohnentopf mit Knackwurstscheiben, <u>dazu Dessert</u> <small>1, 4, 6 A¹, G, I, J, K</small>	Zarter Rindergulasch mit Rotkohl und Klößen <small>1, 4, 5 A¹, G, I, J, K</small>	Gemüseschnitzel mit Bratkartoffeln, <u>dazu Rohkostsalat</u> <small>A¹, C, I, K</small>	3 Spiegeleier auf Bratkartoffeln <small>C, K</small>	
Samstag 17.10.2020	Schweinszunge an Rotkohl, mit Kartoffelmus 3,50 EUR <small>1, 4 A¹, G, I, K</small>				Kümmelbraten mit Bayrisch Kraut und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 3,50 EUR <small>1, 4 A¹, G, I, J, K</small>		
Sonntag 18.10.2020	Saftiger Kräuterbraten mit Porreegemüse und Salz- kartoffeln, <u>dazu Kompott</u> 3,50 EUR <small>A¹, I, J, K</small>				Herzragout mit Kartoffelpüree, <u>dazu Rohkost</u> 3,50 EUR <small>A¹, G, I, J, K</small>		

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.