

SPEISEPLAN | 43. KW | 19.10. – 25.10.2020



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 19.10.2020	Holzfüllersteak an gedünsteten Zwiebeln, mit Bratkartoffeln A ¹ , I, J, K	Spaghetti mit Tomaten-Hackfleischsoße A ¹ , I	Erbseintopf mit Kartoffel- und Bockwurstwürfel 1, 4, 6 A ¹ , I, K	Spaghetti mit Tomaten-Hackfleischsoße A ¹ , I	4 gefüllte Plinsen 2 mit Marmelade, 2 mit Nuss-Schokoaufstrich A ¹ , C, E, G, H	Schwabennester (Hackbraten mit Eifüllung) mit Mischgemüse und Kartoffeln, <u>dazu Mandarine</u> A ¹ , C, G, I, J, K	Montag – Sonntag * am Wochenende 3,50 EUR A Chefsalat gemischte Blattsalate, Kochhinterschinken und Käse- streifen, dazu French-Dressing 3,10 EUR* 1, 4, 6, C, G
Dienstag 20.10.2020	Böhmischer Kräuterbraten mit Butterbohnen und Kartoffelklößen 4, 5 A ¹ , G, I, J, K	Sauerbraten mit Rotkraut und Klößen 1, 4, 5 A ¹ , I, K	Kartoffelsojanka mit Jagdwurst, Paprika und Zwiebel, <u>dazu Scheibe Brot</u> 1, 4, 6, 7 A ¹ , F, G, I, J, K, M	Wurstgulasch mit Reis, <u>dazu Dessert</u> 1, 4, 6 A ¹ , G, I	Gedünstetes Gemüse an Buttersoße, mit Wildreismischung G, I	Wurstgulasch mit Reis, <u>dazu Dessert</u> 1, 4, 6 A ¹ , G, I	
Mittwoch 21.10.2020	Scholle Finkenwerder Art mit Schinkenwürfel, an Kartoffelpüree 1, 4, 6 A ¹ , D, G, K	Gemischter Gulasch mit Kartoffeln und Sauerkraut, <u>dazu Joghurt</u> 1, 4 A ¹ , G, I, J, K	Kürbiscremesuppe leicht gebunden, mit Ingwer, <u>dazu Scheibe Brot und Dessert</u> A ¹ , G, I	Gemischter Gulasch mit Kartoffeln und Sauerkraut, <u>dazu Joghurt</u> 1, 4 A ¹ , G, I, J, K	Paprikaschote mit Gemüse-Reis-Füllung in Tomatensoße, an Kartoffeln A ¹ , I	Nierchen in Rotweinsauce, mit Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> A ¹ , G, I, K	B Deftiges Bauernfrühstück <u>mit Spreewaldgurke</u> 3,10 EUR* 1, 4, 7, C, K
Donnerstag 22.10.2020	Deftiges Feuerfleisch mit Letscho, Chili und Zwiebeln, an Semmelknödel 7 A ¹ , G, I, J	Deutsches Beefsteak in Zwiebel-Pilzsoße, mit Schinkenrosenkohl und Kartoffeln 1, 4, 6 A ¹ , C, I, J, K	Möhreneintopf mit Rindfleischwürfel, <u>dazu Dessert</u> A ¹ , G, I, K	Deftiges Feuerfleisch mit Letscho, Chili und Zwiebeln, an Semmelknödel 7 A ¹ , G, I, J	Kartoffel-Pilzauflauf mit Käse überbacken A ¹ , I, G	Gegrilltes Fischfilet mit Limetten-Kräutersauce, an Kartoffelpüree A ¹ , D, G, I, K	C Schweineschnitzel bunt garniert, mit hausgemachtem Kartoffelsalat 3,10 EUR* 7, A ¹ , C, G, I, J, K
Freitag 23.10.2020	Schnitzel Wiener Art mit Käse überbacken, an buntem Gemüse und Röstitaler 4 A ¹ , C, G, K	Brathering mit hausgemachter Rohkost, an Kartoffelpüree D, G, I, J, K	Saßnitzer Fischtopf mit saurer Gurke, saure Sahne, <u>dazu Scheibe Brot</u> 7 A ¹ , D, F, G, I, J, K, M	Krautnudelaufauf überbacken mit Käse A ¹ , G	Krautnudelaufauf überbacken mit Käse A ¹ , G	Milchgrieß <u>dazu Mischkompott</u> 7 A ¹ , G	E Schweineroulade mit Rotkohl und Klößen 3,50 EUR* 1, 4, 5, 6, 7 A ¹ , I, J, K
Samstag 24.10.2020	Gedünstetes Fischfilet in Dillrahmsauce, mit Salzkartoffeln, <u>dazu Rohkost</u> 3,50 EUR A ¹ , D, G, I, K				Kalbsfrikassee mit Spargel, Champignons und Kartoffelpüree, <u>dazu Joghurt</u> 3,50 EUR A ¹ , G, I, K		
Sonntag 25.10.2020	Gebeizter Putenrollbraten mit Blumenkohl und Salzkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 3,50 EUR A ¹ , G, I, K				Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Salzkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 3,50 EUR A ¹ , C, G, 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.