

SPEISEPLAN | 44. KW | 26.10. – 01.11.2020



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 26.10.2020	Filetplatte mit 2 Hähnchenfilets und 1 Schweinemedailon, in Pfeffer-Soße, an Kartoffelkroketten 4 A ¹ , C, G, I, J, K	Schweinebraten mit Salzkartoffeln und Mischgemüse A ¹ , I, J, K	Herzhafter Linseneintopf süß-sauer abgeschmeckt, mit Rauchfleisch 1, 4, 6 A ¹ , I, K	Schweinebraten mit Salzkartoffeln und Mischgemüse A ¹ , I, J, K	Gemüsepfanne mit Fetakäse überbacken A ¹ , G, I	Hausgemachter Süßsalat an Remouladensoße, mit Weißkraut-Paprika-Salat und Bratkartoffeln 7 A ¹ , C, F, G, I, J, K	Montag – Sonntag * am Wochenende 3,50 EUR A
Dienstag 27.10.2020	Schnitzel Jägerart mit Zwiebelchampignons, und Sahnekartoffelpüree A ¹ , C, G, I, J, K	2 verlorene Eier in süß-saurer Soße, mit Salzkartoffeln, dazu Möhren-Apfelsalat A ¹ , C, I, J, K	Großmutter's Fleckeeintopf dazu Schokopudding 7 A ¹ , E, G, H, I, J, K	4 verlorene Eier in süß-saurer Soße, mit Salzkartoffeln, dazu Möhren-Apfelsalat A ¹ , C, I, J, K	Omelett gefüllt mit Champignons, an Bandnudeln A ¹ , C, G, I	2 Quarkeierkuchen und Blumenkohlsüppchen, dazu Apfelmus 4 A ¹ , C, G, I, K	Andalusische Salatplatte mit Tomate, Paprika, Ei, Oliven und Dressing 3,10 EUR* 9, C, G
Mittwoch 28.10.2020	Gebackenes Rotbarschfilet an Kräuterbutter, mit leicht gebundenem Gemüse und Sahnekartoffelpüree A ¹ , C, D, G, I, K	Makkaroni mit Würstwürfel, an fruchtiger Tomatensoße 1, 4, 6 A ¹ , I	Ungarischer Kesselgulasch mit Schweinefleisch, Paprika, Kartoffeln, dazu Scheibe Brot 7 A ¹ , F, G, I, J, K, M	Makkaroni mit Würstwürfel, an fruchtiger Tomatensoße 1, 4, 6 A ¹ , I	Gebackener Camembert an Kartoffelgratin, dazu Preiselbeeren A ¹ , C, G, I, K	Hähnchenschenkel mit Rotkraut und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , I, K	B Bunter Spätzlesalat mit Edamer Käse und Zungenstreifen 3,10 EUR* A ¹ , C, G
Donnerstag 29.10.2020	Wildgulasch in Wacholder-Rotweinsauce, mit Apfelrotkohl und Kräuterkartoffeln 1, 4 A ¹ , I, J, K	Beefsteak in deftiger Soße, mit Butterbohnen und Salzkartoffeln A ¹ , C, G, I, J, K	Asiatischer Hühnersuppentopf mit Nudeln, Bambussprossen und Sojakeimen, dazu Dessert A ¹ , C, F, G, I	Putenschnitzel Cordon Bleu mit Salzkartoffeln, dazu Kompott 1, 4, 6 A ¹ , C, G, I, K	Gemüseschnitzel auf Sahnemöhren, mit Petersilienkartoffeln A ¹ , C, G, I, K	Putenschnitzel Cordon Bleu mit Salzkartoffeln, dazu Kompott 1, 4, 6 A ¹ , C, G, I, K	C 4 Hähnchencrossies mit Letschodip und buntem Reissalat 3,10 EUR* 7, A ¹ , C, I
Freitag 30.10.2020	Piccata Milanese Hähnchenfilet in Eihülle, mit Tomatensoße und Spaghetti A ¹ , C, I	Krautnudeln mit Würstwürfel, dazu Dessert 1, 4, 6 A ¹ , G	Bunter Gemüseeintopf mit Fleischwürfel und frischen Kräutern, dazu Kompott A ¹ , I, K	Krautnudeln mit Würstwürfel, dazu Dessert 1, 4, 6 A ¹ , G	Rahmchampignons mit Rösti-Ecken, dazu Dessert 4 A ¹ , C, G, I	Riesengerknödel mit Pflaumenfüllung, dazu heiße Vanillesoße, dazu Obst 2, 3 A ¹ , C, G	E Hähnchenbrust mit Champignons überbacken, an Schupfnudeln 3,50 EUR* A ¹ , C, G, I
Samstag 31.10.2020	Geflügelragout in Pilzsoße mit Kartoffelpüree, dazu Dessert 3,50 EUR A ¹ , G, I, K	La Ola Zentralküche – Mit Sorgfalt gekocht, mit Freude gegessen.				Bratkartoffeln mit Schnittlauchröhrei, dazu Rote Bete 3,50 EUR 7 C, K	
Sonntag 01.11.2020	Bautzner Senfbraten mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln, dazu Kompott 3,50 EUR A ¹ , I, J, K					3 Partyfrikadellen mit Chinakohl und Kartoffeln, dazu Kompott 3,50 EUR A ¹ , C, 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 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.