

SPEISEPLAN | 45. KW | 02.11. – 08.11.2020



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 02.11.2020	Thüringer Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln, <u>dazu Senf</u> 1, 4 A ¹ , I, J, K	2 Spiegeleier an Rahmspinat, mit Salzkartoffeln A ¹ , C, G, K	Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen und Bockwurstwürfel, <u>dazu Dessert</u> 1, 4, 6 A ¹ , G, I, K	Thüringer Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln, <u>dazu Senf</u> 1, 4 A ¹ , I, J, K	Gemüseauflauf mit Kartoffelscheiben und Käse überbacken A ¹ , C, G, I, K	Fischboulette in Dillsoße, mit Kartoffelbrei, <u>dazu Dessert</u> A ¹ , C, D, G, I, K	Montag – Sonntag * am Wochenende 3,50 EUR	
Dienstag 03.11.2020	Rinderroulade mit Rotkraut und Salzkartoffeln 1, 4, 7 A ¹ , I, J, K	Hausgemachter Hackbraten mit Fingermöhren und Petersilienkartoffeln A ¹ , C, I, J, K	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelstücken und Kasslerwürfel, <u>dazu Pudding</u> 1, 4, 6 A ¹ , E, G, H, I, K	Rinderroulade mit Rotkraut und Salzkartoffeln 1, 4, 7 A ¹ , I, J, K	Blumenkohl-Brokkoli mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln A ¹ , C, F, G, I, J, K	3 Kartoffelpuffer mit Zucker bestreut, mit Eierfloccensuppe, <u>dazu Apfelmus</u> 4 A ¹ , C, G, I, K	A Edamer-Zucchini- Radicciosalat mit Ei-Schnittlauchdressing 3,10 EUR* C, G	
Mittwoch 04.11.2020	Schweineschnitzel in einer Senfkruste, mit Butterbohnen und Bratkartoffeln A ¹ , C, G, I, J, K	Marinierter Hering mit bunter Rohkost und Salzkartoffeln 7 A ¹ , C, D, G, I, J, K	Muschelnudeleintopf mit Fleischwürfel, Gemüse und frischen Kräutern, <u>dazu Joghurt</u> A ¹ , C, G, I	Schweineschnitzel in einer Senfkruste, mit Butterbohnen und Bratkartoffeln A ¹ , C, G, I, J, K	Nudeln überbacken mit Tomaten-Basilikumsoße und Käse A ¹ , C, G, I	Geflügelleber mit Apfelstückchen, an Kartoffelbrei, <u>dazu Rohkost</u> A ¹ , G, I, K	B Deftiger Reisaufwurf mit Hackfleisch und Schafskäse 3,10 EUR* G, I	
Donnerstag 05.11.2020	Herzhafter Mischgulasch mit Spirelli A ¹ , I, J	Gegrillte Hähnchenbrust in Curryrahmsauce, mit Kurkumareis A ¹ , G, I	Cremige Blumenkohl-Brokkolisuppe mit Fleischklößchen, <u>dazu Banane</u> A ¹ , C, I	Herzhafter Mischgulasch mit Spirelli A ¹ , I, J	Herbstliche Waldpilzpfanne mit Spätzle, <u>dazu Obst</u> A ¹ , C, G, I	Pikante Wurstpfanne mit Reis, <u>dazu Dessert</u> 1, 4, 6, 7 A ¹ , G, I, J	C Nudelsalat mit Ketchup, Gemüse und saftigem Putenschnitzel 3,10 EUR* 7, A ¹ , C, G, I, J	
Freitag 06.11.2020	Schmorrippchen auf Karottensauerkraut und Dampfkartoffeln 1, 4 A ¹ , I, J, K	Makkaronipfanne Saloniki mit Hackfleisch, Paprika und Schafskäse A ¹ , G, I	Feiner Milchreis <u>dazu Zucker und Zimt,</u> <u>Erdbeerkompott</u> G	Makkaronipfanne Saloniki mit Hackfleisch, Paprika und Schafskäse A ¹ , G, I	Gebackener Hirtenkäse an Paprikagemüse und Reis A ¹ , C, G, I	Bratkartoffeln mit Rührei, <u>dazu Rohkost</u> C, K	E Gedünstetes Lachsfilet im Spinatbett, an Schleifennudeln 3,50 EUR* A ¹ , D, G, I	
Samstag 07.11.2020	Kasslerbraten in Rotweinsauce, mit Bohnen und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 3,50 EUR 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K	<h2>HUNGER AUF MEHR? PROBIEREN SIE UNSER MAXI-MENÜ.</h2>					Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch, <u>dazu Joghurt</u> 3,50 EUR A ¹ , G, I, K	
Sonntag 08.11.2020	Feiner Putengulasch mit Kartoffeln und Buttergemüse, <u>dazu Dessert</u> 3,50 EUR A ¹ , G, I, K						Tafelspitz in Meerrettichsoße, mit Kartoffeln, <u>dazu Joghurt</u> 3,50 EUR A ¹ , G, 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 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.