

SPEISEPLAN | 46. KW | 09.11. – 15.11.2020

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 09.11.2020	Rahmgulasch vom Schwein mit Spaghetti <small>A¹, G, I, J</small>	Sahniger Kräuterquark mit Kalbsleberwurst, Butter und Salzkartoffeln <small>1, 4</small>	Deftiger Erbseneintopf mit Kartoffeln, Möhren und 1 Wiener Würstchen <small>A¹, I, K</small>	Rahmgulasch vom Schwein mit Spaghetti <small>A¹, G, I, J</small>	Vegetarische Pizza mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken <small>A¹, C, G</small>	Schnitzel Jäger Art an Pilzen, mit Kartoffeln <small>A¹, I, J, K</small>	Montag – Sonntag * am Wochenende 3,50 EUR
Dienstag 10.11.2020	Sächsischer Sauerbraten in Lebkuchensoße, mit Rosinenrotkohl und Kartoffelklößen <small>1, 4, 5</small>	Brathering mit Zwiebeln, bunter Rohkost und Kräuterkartoffelpüree <small>D, G, I, J, K</small>	Weißkohleintopf mit Karottenstiften und Knackscheiben, <u>dazu Scheibe Brot</u> <small>1, 4, 6</small>	Sächsischer Sauerbraten in Lebkuchensoße, mit Rosinenrotkohl und Kartoffelklößen <small>1, 4, 5</small>	Zucchini-Gnocchi-Pfanne mit Paprika, Grilltomate und Hirtenkäse <small>A¹, C, G, I</small>	Kalbsragout mit Kräuterkartoffeln, <u>dazu Birnenkompott</u> <small>A¹, I, K</small>	A Frische Blattsalate mit Tomate, Thunfisch und Kräuterdressing 3,10 EUR* <small>D, G, I</small>
Mittwoch 11.11.2020	Gebeizter Putenbraten mit Butterrosenkohl und Salzkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> <small>A¹, G, I, K</small>	Makkaronichips mit Jagdwurstwürfeln, an fruchtiger Tomatensoße <small>1, 4, 6</small>	Kräftige Brühnudeln mit Rindfleischwürfel, Gemüse und Kräutern, <u>dazu Dessert</u> <small>A¹, G, I</small>	Makkaronichips mit Jagdwurstwürfeln, an fruchtiger Tomatensoße <small>1, 4, 6</small>	2 Sellerie-Bratlinge mit Cremeschampignons <small>A¹, C, G, I</small>	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Reis, <u>dazu Kompott</u> <small>A¹, I</small>	B 3 Eierkuchen gefüllt mit Konfitüre, an heißer Vanillesoße 3,10 EUR* <small>2, 3, A¹, C, G</small>
Donnerstag 12.11.2020	Schlemmerfilet Bordelaise Fischfilet mit würziger Kräuterauflage, an Kartoffelpüree <small>A¹, D, G, I, K</small>	2 Königsberger Klopse in Kapernsoße, mit Kräuterkartoffeln, <u>dazu Apfel-Möhrensalat</u> <small>A¹, C, I, K</small>	Herzhafter Gräupcheneintopf mit Kohlrabi und Kassler, <u>dazu Pudding</u> <small>1, 4, 6</small>	Schlemmerfilet Bordelaise Fischfilet mit würziger Kräuterauflage, an Kartoffelpüree <small>A¹, D, G, I, K</small>	Käsespätzle mit Zwiebeln und Brokkoli <small>A¹, C, G, I</small>	Tortellini in Basilikumsoße, <u>dazu Pudding</u> <small>A¹, C, E, G, H, I</small>	C Gebackenes Fischfilet an Remouladensoße, mit Gurkenkartoffelsalat 3,10 EUR* <small>7, A¹, C, D, G, I, J, K</small>
Freitag 13.11.2020	Griechisches Pfannengyros mit Kräuterreis, <u>dazu Tzatziki und Weißkrautsalat</u> <small>A¹, G, I</small>	Currywurst in fruchtiger Tomatensoße, mit Kartoffelbrei, <u>dazu Dessert</u> <small>1, 4</small>	Ungarische Gulaschsuppe mit Schweinefleisch, Paprika und Kartoffeln, <u>dazu Scheibe Brot</u> <small>7</small>	Currywurst in fruchtiger Tomatensoße, mit Kartoffelbrei, <u>dazu Dessert</u> <small>1, 4</small>	Feines Gemüseragout an Kurkumareis, <u>dazu Dessert</u> <small>A¹, G, I</small>	Gedünstetes Seelachsfilet mit Dillsoße, Brokkoli und Kartoffeln <small>A¹, G, I, K</small>	E Riesenschnitzel mit Bratkartoffeln 3,50 EUR* <small>A¹, C, K</small>
Samstag 14.11.2020	Feuerspieß in Letschosoße mit Kartoffelpüree, <u>dazu Kompott</u> 3,50 EUR <small>A¹, G, I, K</small>					Züricher Geschnetzeltes mit Spätzle und Karotten, <u>dazu Joghurt</u> 3,50 EUR <small>A¹, C, G, I</small>	
Sonntag 15.11.2020	Hausgemachtes Beefsteak an zarten Möhren, mit Kartoffelpüree 3,50 EUR <small>A¹, C, G, I, J, K</small>					Kassler mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln, <u>dazu Kompott</u> 3,50 EUR <small>1, 4, 6</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 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.