

# SPEISEPLAN | 47. KW | 16.11. – 22.11.2020

WIR FREUEN UNS AUF IHRE ESSENSBESTELLUNG: unter [www.laola-zentralkueche.de](http://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*
<b>Montag</b> 16.11.2020	<b>Schweinerückensteak</b> an Cremechampignons, mit Bratkartoffeln <small>A<sup>1</sup>, G, I, K</small>	<b>2 gekochte Eier</b> in süß-saurer Soße, mit Salzkartoffeln, dazu Möhren-Apfelsalat <small>A<sup>1</sup>, C, I, J, K</small>	<b>Linseneintopf</b> mit Knackwurstscheiben <small>1, 4, 6</small>	<b>Schleifennudeln</b> mit Schinkenstreifen, an Tomatensoße, dazu Obst <small>1, 4, 6</small>	<b>Blattspinat</b> mit Blauschimmelkäse überbacken, an Kartoffeln <small>A<sup>1</sup>, I</small>	<b>Schleifennudeln</b> mit Schinkenstreifen, an Tomatensoße, dazu Obst <small>1, 4, 6</small>	<b>Montag – Sonntag</b> * am Wochenende 3,50 EUR  <b>A</b> <b>Bunte Salatplatte</b> mit Gyros und Tzatzikidressing <b>3,10 EUR*</b> <small>G, I</small>
<b>Dienstag</b> 17.11.2020	<b>Gebackenes Fischfilet</b> mit Rotkraut und Kräuterkartoffelpüree <small>1, 4</small>	<b>Krautwickel</b> nach Hausfrauenart im Schmorfond, mit Salzkartoffeln <small>1, 4</small>	<b>Tomatenbasilikumtopf</b> mit Hörnchennudeln, Fleischklößchen und Käse, dazu Dessert <small>A<sup>1</sup>, C, G, I</small>	<b>Gebackenes Fischfilet</b> mit Rotkraut und Kräuterkartoffelpüree <small>1, 4</small>	<b>Kartoffelaufauf</b> mit Gemüse, Vollkornkernen und Käse überbacken <small>A<sup>1,2,4,5</sup>, C, G, I</small>	<b>Lebergulasch</b> mit Kartoffelpüree, dazu Pudding <small>A<sup>1</sup>, E, G, H, I, J, K</small>	<b>B</b> <b>Lasagne</b> mit Spinat und Lachs <b>3,10 EUR*</b> <small>A<sup>1</sup>, C, D, G, I</small>
<b>Mittwoch</b> 18.11.2020	<b>Asia Pfanne</b> mit Geschnetzeltem von der Pute und Chinagemüse, an Wildreismischung <b>3,50 EUR</b> <small>A<sup>1</sup>, F, I</small>	<b>Buß- und Bettag</b>	<b>Buß- und Bettag</b>	<b>Buß- und Bettag</b>	<b>Buß- und Bettag</b>	<b>Tafelspitz</b> in Meerrettichsoße, mit Salzkartoffeln, dazu Joghurt <b>3,50 EUR</b> <small>A<sup>1</sup>, G, I, K</small>	<b>C</b> <b>Sächsischer Kartoffelsalat</b> mit 1 Paar Wiener, an Senf <b>3,10 EUR*</b> <small>1, 4, 6, 7, C, G, I, J, K</small>
<b>Donnerstag</b> 19.11.2020	<b>Schweineschnitzel</b> mit Mischgemüse und Salzkartoffeln <small>A<sup>1</sup>, C, I, J, K</small>	<b>4 Nürnberger Würstchen</b> auf Sauerkraut, mit Zwiebelkartoffelpüree, dazu Senftüte <small>1, 4, 6</small>	<b>Herzhafte Soljanka</b> mit Jagdwurst, Paprika, Gewürzgurke und Zwiebel, dazu Scheibe Brot <small>1, 4, 6, 7</small>	<b>6 Nürnberger Würstchen</b> auf Sauerkraut, mit Zwiebelkartoffelpüree, dazu Senftüte <small>1, 4, 6</small>	<b>3 Quarkkäulchen</b> an heißer Sauerkirchsoße <small>5</small>	<b>Kelchnudeln</b> mit Limetten-Minz-Rahm und Hähnchenstreifen <small>A<sup>1</sup>, G</small>	<b>E</b> <b>Spreewälder Roulade</b> mit Hackfleisch gefüllt, an Salzkartoffeln und Butterbohnen <b>3,50 EUR*</b> <small>A<sup>1</sup>, C, G, I, J, K</small>
<b>Freitag</b> 20.11.2020	<b>Deftiges Feuerfleisch</b> mit Letschogemüse und Zwiebel, an Bratkartoffeln <small>A<sup>1</sup>, I, K</small>	<b>Gefüllter Riesengermknödel</b> mit heißer Vanillesoße, dazu Obst <small>2, 3</small>	<b>Bunter Reiseintopf</b> mit Gemüse, Kräutern und Geflügelfleisch, dazu hausgemachte Vanillequarkspeise <small>A<sup>1</sup>, G, I</small>	<b>Deftiges Feuerfleisch</b> mit Letschogemüse und Zwiebel, an Bratkartoffeln <small>A<sup>1</sup>, I, K</small>	<b>Butternudeln</b> mit paniertem Fetakäse, an Paprikasoße <small>A<sup>1</sup>, C, G</small>	<b>Wurstgulasch</b> mit Kartoffelpüree, dazu Dessert <small>1, 4, 6</small>	
<b>Samstag</b> 21.11.2020	<b>Würzfleisch vom Schwein</b> mit buntem Gemüse und Butterreis, dazu Dessert <b>3,50 EUR</b> <small>A<sup>1</sup>, G, I</small>	<b>Am Buß- und Bettag, den 18.11.2020 ist keine Bestellannahme! Ab- bzw. Zubestellungen sind nur bis Dienstag, 17.11.2020, 14.00 Uhr möglich.</b>				<b>Hähnchenbrust</b> mit Curry, auf Chinagemüse, mit Kartoffeln, dazu Joghurt <b>3,50 EUR</b> <small>A<sup>1</sup>, F, G, I, K</small>	
<b>Sonntag</b> 22.11.2020	<b>Kaninchenbraten</b> mit Champignons und Kartoffelpüree, dazu Obst <b>3,50 EUR</b> <small>A<sup>1</sup>, G, I, K</small>					<b>Schmorbraten</b> mit Mischgemüse und Kartoffeln, dazu Obst <b>3,50 EUR</b> <small>A<sup>1</sup>, I, J, K</small>	

Allergene: A-glutenhaltiges Getreide (A<sup>1</sup>-Weizen, A<sup>2</sup>-Roggen, A<sup>3</sup>-Gerste, A<sup>4</sup>-Hafer, A<sup>5</sup>-Dinkel, A<sup>6</sup>-Emmer, A<sup>7</sup>-Khorasan-Weizen), B-Krebstier, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Sojabohne, G-Milch, H-Schalenfrucht (H<sup>1</sup>-Mandeln, H<sup>2</sup>-Haselnuss, H<sup>3</sup>-Walnuss, H<sup>4</sup>-Kaschunüsse, H<sup>5</sup>-Pecanüsse, H<sup>6</sup>-Paranüsse, H<sup>7</sup>-Pistazien, H<sup>8</sup>-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 Geschwärtzt. 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.