

SPEISEPLAN | 48. KW | 23.11. – 29.11.2020

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 23.11.2020	Holzfällersteak mit Zwiebeln und Bratkartoffeln <small>A¹, I, J, K</small>	Spaghetti Bolognese <small>A¹, I</small>	Sächsische Kartoffelsuppe mit Speck, Zwiebeln und Bockwurstwürfel, <u>dazu Dessert</u> <small>1, 4, 6 A¹, G, I, K</small>	Sächsische Kartoffelsuppe mit Speck, Zwiebeln und Bockwurstwürfel, <u>dazu Dessert</u> <small>1, 4, 6 A¹, G, I, K</small>	Spinat mit 2 Spiegeleiern, an Salzkartoffeln <small>A¹, C, G, K</small>	Gedünstetes Fischfilet in Kräutersoße, mit Dillkartoffeln, <u>dazu Rohkost</u> <small>A¹, D, I, K</small>	Montag – Sonntag * am Wochenende 3,50 EUR A Frische Blattsalate mit Brunnenkresse, Zungenstreifen und Dressing 3,10 EUR* <small>G</small>
Dienstag 24.11.2020	Hähnchenbrust mit Pilzfüllung, auf Buttermöhren, an Geflügelsoße und Kartoffeln <small>A¹, C, G, I, K</small>	Panierte Jagdwurstscheibe auf deftigem Pfannengemüse, an Jägersoße, Kräuterkartoffelpüree <small>1, 4, 6 A¹, C, G, I, J, K</small>	Altmärkischer Wirsingtopf mit Schinkenknacker und Karottenstiften, <u>dazu Dessert</u> <small>1, 4, 6 A¹, G, I, J, K</small>	Panierte Jagdwurstscheibe auf deftigem Pfannengemüse, an Jägersoße, Kräuterkartoffelpüree <small>1, 4, 6 A¹, C, G, I, J, K</small>	Penne Napoli <u>dazu Parmesankäse</u> <small>A¹, C, G, I</small>	3 kalte Buchteln mit sahniger Vanillesoße, <u>dazu Banane</u> <small>2, 3 A¹, C, G</small>	B Bratenbrot mit Meerrettich, Gewürzgurke und Ei 3,10 EUR* <small>7, A^{1/2}, C, G, J</small>
Mittwoch 25.11.2020	Hamburger Schnitzel mit Spiegelei, an Bratkartoffeln <small>A¹, C, K</small>	Sächsische Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln <small>1, 4 A¹, I, K</small>	Bunter Nudleintopf mit Gemüse, Kräutern und Hühnerfleisch, <u>dazu Dessert</u> <small>A¹, C, G, I</small>	Hamburger Schnitzel mit 2 Spiegeleiern, an Bratkartoffeln <small>A¹, C, K</small>	Rigatoni mit Blattspinat und Gorgonzolasoße <small>A¹, C, G</small>	Wirsingkohlroulade mit Kartoffeln, <u>dazu Pudding</u> <small>A¹, C, E, G, H, I, J, K</small>	C 4 Nürnberger Würstchen mit Senf und Nudelsalat 3,10 EUR* <small>1, 4, 7, A¹, C, G, I, J</small>
Donnerstag 26.11.2020	Saftiger Pökelbraten im Bratenfond, mit Karottensauerkraut und Kartoffelklößen <small>1, 4, 5 A¹, I, J, K</small>	Hausgemachtes Beefsteak in Letschosoße, mit Buttererbsen und Sahnekartoffelpüree <small>A¹, C, G, I, J, K</small>	Sahniger Milchreis <u>dazu Zucker und Zimt, kalte Erdbeersoße</u> <small>A¹, G</small>	Hausgemachtes Beefsteak in Letschosoße, mit Buttererbsen und Sahnekartoffelpüree <small>A¹, C, G, I, J, K</small>	Feines Gemüseragout mit Kräuterkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> <small>A¹, G, I, K</small>	Truthahnschnitzel mit Reis und Chinagemüse <small>A¹, C, F, I</small>	E Schlemmerfilet mit gehacktem Spinat und Salzkartoffeln 3,50 EUR* <small>A¹, C, D, G, K</small>
Freitag 27.11.2020	Kasslersteak mit Ananas und Käse überbacken, an Bohnen, Rotweinsoße und Salzkartoffeln <small>1, 4, 6 A¹, G, I, K</small>	Zarter Rinderbraten mit Apfelrotkohl und Klößen <small>1, 4, 5 A¹, I, J, K</small>	Pichelsteiner Eintopf mit Fleischklößen und Eierstich, <u>dazu Rote Grütze mit Vanillesoße</u> <small>2, 3 A¹, C, G, I, K</small>	Zarter Rinderbraten mit Apfelrotkohl und Klößen <small>1, 4, 5 A¹, I, J, K</small>	2 Frühlingsrollen auf buntem Gemüse, <u>dazu Dessert</u> <small>A¹, C, F, G, I, J</small>	Bunte Gemüseplatte Brokkoli, Möhren und Blumenkohl, an holländischer Soße, mit Petersilienkartoffeln <small>A¹, F, G, I, J, K</small>	
Samstag 28.11.2020	Herzhafte Krautnudeln mit Jagdwurstwürfel, <u>dazu Kompott</u> 3,50 EUR <small>1, 4, 6 A¹, I, J</small>					Schweinefiletstreifen mit Möhrenstiften und Kartoffelpüree, <u>dazu Joghurt</u> 3,50 EUR <small>A¹, G, I, K</small>	
Sonntag 29.11.2020	Braunes Geflügelragout in Pilzsoße, mit Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> 3,50 EUR <small>A¹, G, I, K</small>					Beefsteak mit Kartoffelbrei und Kohlrabigemüse, <u>dazu Mandarine</u> 3,50 EUR <small>A¹, C, G, I, J, K</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/Sulfit, 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.