

# SPEISEPLAN | 49. KW | 30.11. – 06.12.2020

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> 30.11.2020	<b>Gulasch</b> mit Paprika und Spätzle, <u>dazu Dessert</u>  A <sup>1</sup> , C, G, I, J	<b>Sahniger Kräuterquark</b> mit Kalbsleberwurst, Butter, Salzkartoffeln  1, 4 A <sup>1</sup> , G, K	<b>Deftiger Erbseneintopf</b> mit Wiener Würstchen  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , I, K	<b>Gulasch</b> mit Paprika und Spätzle, <u>dazu Dessert</u>  A <sup>1</sup> , C, G, I, J	<b>Kartoffeltaschen</b> gefüllt mit Frischkäse, auf buntem Gemüse, <u>dazu Obst</u>  A <sup>1</sup> , C, G, I, K	<b>Gedünstetes Fischfilet</b> in Schnittlauchsoße, an warmen Kartoffelsalat  1, 4 A <sup>1</sup> , D, G, I, K	<b>Montag – Sonntag</b> * am Wochenende 3,50 EUR
<b>Dienstag</b> 01.12.2020	<b>Schwalbennester</b> (Hackbraten mit Eifüllung) mit grünen Bohnen und Kartoffeln  A <sup>1</sup> , C, I, J, K	<b>Hühnerfrikassee</b> mit buntem Gemüse und Kräutereis  A <sup>1</sup> , I	<b>Deftige Kartoffelsoljanka</b> mit Würststreifen, Paprika und Zwiebel, <u>dazu Scheibe Brot</u>  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , F, G, I, J, K	<b>Hühnerfrikassee</b> mit buntem Gemüse und Kräutereis  A <sup>1</sup> , I	<b>Vegetarische Nudelpfanne</b> mit frischen Champignons und Fingermöhren  A <sup>1</sup> , C, G	<b>Schlachteplatte</b> mit Wellfleisch, Blut- und Leber- wurst, an Sauerkraut und Erbspüree, <u>dazu Senf</u>  1, 4 A <sup>1</sup> , G, I, J, K	<b>A</b> <b>Frische Blattsalate</b> mit Putenbruststreifen und Cocktaildressing <b>3,10 EUR*</b> F, G, I
<b>Mittwoch</b> 02.12.2020	<b>Kaninchenrollbraten</b> mit Rotkraut und Kartoffeln  1, 4 A <sup>1</sup> , I, J, K	<b>Gebratener Leberkäse</b> mit Kartoffelpüree, <u>dazu Rohkost</u>  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , G, I, J, K	<b>Vanillemilchgrieß</b> mit geriebenen Mandeln bestreut, <u>dazu Pflirsichkompott</u>  A <sup>1</sup> , G, H <sup>1</sup>	<b>Gebratener Leberkäse</b> mit Kartoffelpüree, <u>dazu Rohkost</u>  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , G, I, J, K	<b>Brokkoli-Nussecke</b> auf Sahnemöhren, an Kartoffelpüree  A <sup>1,4</sup> , E, G, H <sup>2</sup> , I, K	<b>Spaghetti Carbonara</b> mit Schinken, in Käsesoße  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , C, G, I	<b>B</b> <b>Lasagne Bolognese</b> mit Bechamelsauce und Käse überbacken <b>3,10 EUR*</b> A <sup>1</sup> , C, G, I
<b>Donnerstag</b> 03.12.2020	<b>Hähnchenkeule</b> mit Rotkraut und Salzkartoffeln  1, 4 A <sup>1</sup> , I, K	<b>Marinierter Hering</b> in Remoulade, mit Paprika-Weißkrautsalat und Salzkartoffeln  7 A <sup>1</sup> , C, D, G, I, J, K	<b>Fleckeintopf</b> süß-sauer abgeschmeckt, mit Gewürzgerne und Kartoffel- stücken, <u>dazu Fruchtjoghurt</u>  7 A <sup>1</sup> , G, I, J, K	<b>Hähnchenkeule</b> mit Rotkraut und Salzkartoffeln  1, 4 A <sup>1</sup> , I, K	<b>Zucchinioussaka</b> mit Kartoffelscheiben und Käse überbacken  A <sup>1</sup> , C, G, I, K	<b>Feuerfleisch</b> mit Salzkartoffeln, <u>dazu Dessert</u>  A <sup>1</sup> , G, I, J, K	<b>C</b> <b>Bunter Kartoffelsalat</b> mit Paprikaknacker und Senf <b>3,10 EUR*</b> 1, 4, 6, 7, A <sup>1</sup> , C, G, I, J, K
<b>Freitag</b> 04.12.2020	<b>Szegediner Gulasch</b> auf Sauerkrautsockel, mit Böhmischem Knödeln  1, 4 A <sup>1</sup> , G, I, J	<b>Currywurst</b> in würzigem Tomatendip, mit Kartoffelpüree  1, 4 A <sup>1</sup> , G, I, J, K	<b>Kräftiger Porreeintopf</b> mit Kasslerfleisch, Kartoffeln und Karotten  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , I, K	<b>Szegediner Gulasch</b> auf Sauerkrautsockel, mit Böhmischem Knödeln  1, 4 A <sup>1</sup> , G, I, J	<b>Pilzpfanne</b> mit Kartoffelbrei, <u>dazu Dessert</u>  A <sup>1</sup> , G, I, K	<b>2 Quarkeierkuchen</b> und Champignonsuppe, <u>dazu Apfelmus</u>  4 A <sup>1</sup> , C, G, I	<b>E</b> <b>Lachs</b> <b>auf Blattspinat</b> mit Sauce Hollandaise, Kräuterkartoffeln <b>3,50 EUR*</b> A <sup>1</sup> , C, D, F, G, I, J, K
<b>Samstag</b> 05.12.2020	<b>2 Grillwürstchen</b> in feiner Letschosoße, mit Kartoffelpüree, <u>dazu Kompott</u> <b>3,50 EUR</b> 1, 4, 6 A <sup>1</sup> , G, I, J, K				<b>Hackbraten</b> mit Mischgemüse und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> <b>3,50 EUR</b>  A <sup>1</sup> , C, G, I, J, K		
<b>Sonntag</b> 06.12.2020	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> mit Pilzen und Butterreis, <u>dazu Dessert</u> <b>3,50 EUR</b>  A <sup>1</sup> , G, I				<b>Kalbsbraten</b> mit Möhrengemüse und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> <b>3,50 EUR</b>  A <sup>1</sup> , G, I, J, K		

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/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 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.