

SPEISEPLAN | 03. KW | 18.01. – 24.01.2021



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 4,40 EUR (MAXI-Gericht 5,20 EUR). Preise für Firmenkunden (Gericht ROT, GELB, GRÜN) werden individuell vereinbart. Es gelten unsere AGBs.

	ROT	GELB	GRÜN	MAXI 4,10 EUR	SILBER 3,20 EUR	BLAU 3,20 EUR	ZUSATZANGEBOT*
Montag 18.01.2021	Gebackenes Rotbarschfilet mit Rotkraut und Sahnekartoffelpüree 1,4 A ¹ , C, D, G, I, K	2 saure Eier in Senfsoße, mit Petersilienkartoffeln, <u>dazu Möhren-Apfel-Salat</u> A ¹ , C, I, J, K	Deftiger Erbseneintopf mit Wiener Würstchen 1,4 A ¹ , I, K	4 saure Eier in Senfsoße, mit Petersilienkartoffeln, <u>dazu Möhren-Apfel-Salat</u> A ¹ , C, I, J, K	Rahmchampignons mit Röstiecken, <u>dazu Dessert</u> 4 A ¹ , C, G, I	Putenschnitzel „Natur“ auf frischem Fenchelgemüse, mit Reissnudeln A ¹ , I, K	Montag – Sonntag * am Wochenende 4,00 EUR A Chefsalat mit buntem Blattsalat, Möhren, Radieschen und Schinken 3,20 EUR* 1, 4, 6, G B 3 Plinsen mit Konfitüre gefüllt und heißer Vanillesoße 3,20 EUR* 2, 3, A ¹ , C, G C Schweineschnitzel mit Zitronenecke und Kartoffelsalat 3,20 EUR* 7, A ¹ , C, G, I, J, K E Pulled Pork mit Reis und gemischtem Salat 3,60 EUR* F, J
Dienstag 19.01.2021	Hamburger Schnitzel mit Spiegelei und Bratkartoffeln A ¹ , C, K	2 Kochklopse mit Kräuterkartoffeln und <u>Rote Bete</u> 7 A ¹ , C, I, J, K	Ungarischer Kesselgulasch <u>dazu Scheibe Brot</u> 7 A ¹ , F, G, I, J, K, M	Ungarischer Kesselgulasch <u>dazu Scheibe Brot</u> 7 A ¹ , F, G, I, J, K, M	Schupfnudelaufauf mit buntem Gemüse und Käse überbacken A ¹ , C, G, I	3 Hefeklöße an Heidelbeeren, <u>dazu Obst</u> A ¹ , C, G	
Mittwoch 20.01.2021	Gyrospfanne mit Kräuterreis, <u>dazu Tzatziki</u> und <u>Weißkrautsalat</u> A ¹ , C, G, I	Panierte Jagdwurstscheibe mit Jägersoße, Buttergemüse und Kräuterkartoffeln 1, 4, 6 A ¹ , C, G, I, J, K	Nudeleintopf mit buntem Gemüse und Geflügel, <u>dazu Kompott</u> A ¹ , C, I, K	Gyrospfanne mit Kräuterreis, <u>dazu Tzatziki</u> und <u>Weißkrautsalat</u> A ¹ , C, G, I	Spaghetti „Napoli“ A ¹ , I	Hackfleischauflauf mit Zucchini, Kartoffeln und Aubergine A ¹ , G, I, K	
Donnerstag 21.01.2021	Gegrilltes Geflügelsteak in Pfeffersoße, mit zartem Gemüse und Bratkartoffeln A ¹ , I, K	Makkaroni mit Wurststreifen und fruchtiger Tomatensoße 1, 4, 6 A ¹ , I	Kartoffelsojanka mit Wurststreifen, <u>dazu Scheibe Brot</u> 1, 4, 6, 7 A ¹ , F, G, I, J, K, M	Makkaroni mit Wurststreifen und fruchtiger Tomatensoße 1, 4, 6 A ¹ , I	Gedünsteter Blumenkohl auf Rahmspinat, mit Kartoffeln A ¹ , G, I, K	Kümmelbraten mit Kartoffeln und Bayrisch Kraut 1, 4 A ¹ , I, J, K	
Freitag 22.01.2021	Geflügelfrikassee mit buntem Gemüse, an Reis, <u>dazu Joghurt</u> A ¹ , I, G	Falscher Hase in herzhafter Bratensoße, mit Buttergemüse und Salzkartoffeln A ¹ , C, G, I, J, K	Rosenkohleintopf mit Möhren und Kasslerwürfel, <u>dazu hausgemachte Quarkspeise</u> 1, 4, 6 A ¹ , G, I, K	Falscher Hase in herzhafter Bratensoße, mit Buttergemüse und Salzkartoffeln A ¹ , C, G, I, J, K	Pestospaghetti mit Tomatenconcassé A ¹ , I	Milchreis <u>dazu Mischkompott</u> G	
Samstag 23.01.2021	Schweinebraten mit Buttergemüse und Kartoffeln, <u>dazu Obst</u> 4,00 EUR A ¹ , G, I, J, K	<h2>HUNGER AUF MEHR? PROBIEREN SIE UNSER MAXI-MENÜ.</h2>				Gebratene Leber mit Kartoffelbrei, <u>dazu Rohkost</u> 4,00 EUR A ¹ , G, I, K	
Sonntag 24.01.2021	Saftiger Kräuterbraten mit Porreegemüse und Salzkartoffeln, <u>dazu Kompott</u> 4,00 EUR A ¹ , I, J, K					Putengulasch mit Kartoffeln und Möhregemüse, <u>dazu Dessert</u> 4,00 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 Geschwärzt. Nährwertangaben können bei der La Ola Zentralküche erfragt werden. Aufgrund von Zusammenführungen der verschiedenen Speisekomponenten, 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.