

SPEISEPLAN | 04. KW | 25.01. – 31.01.2021



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 25.01.2021	Currywurst in fruchtiger Tomatensoße, mit Kartoffelbrei, <u>dazu Obst</u> 1,4 A ¹ , G, I, J, K	Deftige Tiegelwurst mit Delikatesssauerkraut und Salzkartoffeln 1,4 A ¹ , I, K	Linseneintopf mit Blutwurst 1,4 A ¹ , I, K	Currywurst in fruchtiger Tomatensoße, mit Kartoffelbrei, <u>dazu Obst</u> 1,4 A ¹ , G, I, J, K	Makkaroni mit Tomatensoße und Käse A ¹ , G, I	Italienische Putenpfanne mit Sellerie und Paprika, an Butternudeln A ¹ , G, I	Montag – Sonntag * am Wochenende 4,00 EUR A Orientalischer Salat knackiger Salat, mit Kichererbsen und Tomaten, dazu Honig-Senf-Dressing 3,20 EUR* J
Dienstag 26.01.2021	Rinderroulade in deftiger Soße, mit Rotkohl und Salzkartoffeln 1,4 A ¹ , I, J, K	Pikanter Wurstgulasch mit Gewürzgerurke und Paprika, an Butterreis, <u>dazu Pudding</u> 1,4, 6 A ¹ , E, G, H, I, J	Pichelsteiner Eintopf mit Fleischklößchen und Eierstich, <u>dazu Pudding</u> A ¹ , C, E, G, H, I, K	Pikanter Wurstgulasch mit Gewürzgerurke und Paprika, an Butterreis, <u>dazu Pudding</u> 1,4, 6 A ¹ , E, G, H, I, J	Vegetarische Nudelpfanne mit frischen Champignons und Fingermöhren A ¹ , I	Kochfisch in Dillsoße mit Kartoffelmus, <u>dazu Kompott</u> A ¹ , D, G, K	
Mittwoch 27.01.2021	Gepökelte Schweinskeule im Bratenfond, mit Bayrisch Kraut und Klößen 1,4, 5 A ¹ , C, I, J, K	Spaghetti mit Tomaten- Hackfleischsoße A ¹ , I	Grüner Bohneneintopf mit Kasslerwürfel, <u>dazu Kompott</u> 1,4, 6 A ¹ , I, K	Spaghetti mit Tomaten- Hackfleischsoße A ¹ , I	Gebackener Camembert an Kartoffelgratin, <u>dazu kalte Preiselbeeren</u> A ¹ , C, G, I, K	Kräuterquark mit Butter und Kartoffeln, <u>dazu Kiwi</u> G, K	B Reisauflauf mit Hackfleisch und Hirtenkäse gratiniert 3,20 EUR* A ¹ , C, G, I
Donnerstag 28.01.2021	Paniertes Schweineschnitzel auf Pfannengemüse, mit Salzkartoffeln A ¹ , C, I, J, K	Brathering mit Zwiebelringen, buntem Rohkostsalat und Sahnekartoffelpüree D, G, I, J, K	Milchgrieß <u>dazu Zucker und Zimt,</u> <u>Schattenmorellen</u> 7 A ¹ , G	Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln 3 A ¹ , C, G, K	Gebackener Hirtenkäse an Paprikagemüse und Reis A ¹ , C, G, I	Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln 3 A ¹ , C, G, K	C Gebackenes Fischfilet an Remouladensoße, mit Kartoffelsalat 3,20 EUR* 7, A ¹ , C, D, G, I, J, K
Freitag 29.01.2021	Deftiges Feuerfleisch mit Bratkartoffeln A ¹ , I, J, K	Bratwurst mit Specksauerkraut und Zwiebelkartoffelpüree, <u>dazu Senftüte</u> 1,4, 6 A ¹ , G, I, J, K	Deftiger Gräupcheneintopf mit Kohlrabi, Kasslerwürfel und Möhren, <u>dazu Dessert</u> 1,4, 6 A ¹ , G, I, K	Deftiges Feuerfleisch mit Bratkartoffeln A ¹ , I, J, K	Tagliatelle mit Waldpilzen, an milder Sahnsoße A ¹ , G, I	Schweinesteak mit Brokkoli und Kartoffeln A ¹ , I, J, K	E Forelle Müllerin Art mit Petersilienkartoffeln 3,60 EUR* A ¹ , D, G, I, K
Samstag 30.01.2021	Putenrahmgeschnetzeltes mit Möhren und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 4,00 EUR A ¹ , G, I, K				Hackbraten mit Mischgemüse und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 4,00 EUR A ¹ , C, G, I, J, K		
Sonntag 31.01.2021	Kasslerbraten mit Möhren und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 4,00 EUR 1,4, 6 A ¹ , G, I, J, K				Lachsfilet in Dillsoße, an Kartoffelpüree, <u>dazu Rohkost</u> 4,00 EUR A ¹ , D, G, 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.