

# SPEISEPLAN | 18. KW | 03.05. – 09.05.2021



ZENTRALKÜCHE

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 4,40 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*
<b>Montag</b> 03.05.2021	<b>Feiner Rahmgulasch</b> mit Pilzen und Zwiebeln, an Butternudeln  A <sup>1</sup> , G, I	<b>Makkaronipfanne „Saloniki“</b> mit Hirtenkäse und Hackfleisch  A <sup>1</sup> , G, I	<b>Erbseneintopf</b> mit Kartoffel- und Bockwurstwürfeln,  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , I, K	<b>Feiner Rahmgulasch</b> mit Pilzen und Zwiebeln, an Butternudeln  A <sup>1</sup> , G, I	<b>Spargel satt</b> in Sauce Hollandaise und handgeschälten Kartoffeln <b>4,50 EUR</b>  A <sup>1</sup> , C, F, G, I, J	<b>Putenrollbraten</b> mit Mischgemüse und Kartoffeln  A <sup>1</sup> , I, K	<b>Montag – Sonntag</b> * am Wochenende 4,00 EUR  <b>A</b> <b>Frühlingsrohkost</b> mit Rettich, Möhren, Radieschen und Creme fraiche <b>3,20 EUR*</b>  G
<b>Dienstag</b> 04.05.2021	<b>Paniertes Rotbarschfilet</b> mit Rotkraut, an Sahnekartoffelpüree 1, 4 A <sup>1</sup> , C, D, G, K	<b>Sächsische Tiegelwurst</b> mit Specksauerkraut und Salzkartoffeln  1, 4 A <sup>1</sup> , I, K	<b>Kartoffelsuppe Holsteiner Art</b> mit Kartoffelstückchen, Wurst- würfel, Porree, <u>dazu Dessert</u> 1, 4, 6 A <sup>1</sup> , G, I, K	<b>Sächsische Tiegelwurst</b> mit Specksauerkraut und Salzkartoffeln  1, 4 A <sup>1</sup> , I, K	<b>Gemüsegratin</b> mit Kartoffelscheiben und Käse überbacken  A <sup>1</sup> , C, G, I, K	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> in Tomatensoße, mit Kräuterreis, <u>dazu Dessert</u>  A <sup>1</sup> , C, G, I, J	<b>B</b> <b>Kaltes Bratenbrot</b> mit Ei und Meerrettich garniert <b>3,20 EUR*</b>  7, A <sup>1</sup> , C, G, J
<b>Mittwoch</b> 05.05.2021	<b>Zartes Putensteak</b> auf mediterranem Gemüse, mit Reis  A <sup>1</sup> , I	<b>Hausgemachtes Beefsteak</b> mit Petersilienmöhrrchen, an Kartoffeln A <sup>1</sup> , C, G, I, J, K	<b>Flecke Eintopf</b> süß-sauer abgeschmeckt, mit Gurken- und Kartoffelstücken 7 A <sup>1</sup> , I, J, K	<b>Hausgemachtes Beefsteak</b> mit Petersilienmöhrrchen, an Kartoffeln A <sup>1</sup> , C, G, I, J, K	<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln  A <sup>1</sup> , C, G, I	<b>Milchreis</b> <u>dazu Erdbeerkompott</u>  G	<b>C</b> <b>3 Partyfrikadellen</b> bunt garniert, mit Kartoffelsalat <b>3,20 EUR*</b>  7, A <sup>1</sup> , C, G, I, J, K
<b>Donnerstag</b> 06.05.2021	<b>Lachspfanne</b> an Spargel, in Zitronenhollandaise und Reis  A <sup>1</sup> , C, D, F, G, I	<b>Paniertes Schnitzel</b> an Bratkartoffeln, <u>dazu Tomatensalat</u>  A <sup>1</sup> , C, K	<b>Gemüse Eintopf Gärtnerinnen Art</b> mit Fleischklößchen, Kartoffeln und buntem Gemüse A <sup>1</sup> , C, I, K	<b>Spaghetti</b> mit Schinkenstreifen, an Käse-Sahnesoße, 1, 4, 6 A <sup>1</sup> , C, G, I	<b>Gedünsteter Blumenkohl</b> auf Blattspinat, mit gebackenen Kartoffeln  A <sup>1</sup> , G, I, K	<b>Spaghetti</b> mit Schinkenstreifen, an Käse-Sahnesoße, 1, 4, 6 A <sup>1</sup> , C, G, I	<b>E</b> <b>Spreewälder Roulade</b> mit Hackfüllung, an Butterbohnen und Kartoffeln <b>3,60 EUR*</b>  A <sup>1</sup> , C, G, I, J, K
<b>Freitag</b> 07.05.2021	<b>Schweinszunge</b> in Buttersoße, mit Erbsen und Salzkartoffeln  A <sup>1</sup> , G, I, K	<b>Zartes Hühnerfrikassee</b> mit buntem Gemüse, an Butterreis  A <sup>1</sup> , G, I	<b>Asiatischer Hühner- suppentopf</b> mit Nudeln, <u>dazu hausgemachte Mandarinenquarkspeise</u> A <sup>1</sup> , C, F, G, I	<b>Zartes Hühnerfrikassee</b> mit buntem Gemüse, an Butterreis  A <sup>1</sup> , G, I	<b>Pizza</b> mit Paprika, Mais, Champignons und Käse überbacken  A <sup>1</sup> , G	<b>Fischboulette</b> in Kräutersoße, mit Kartoffelpüree, <u>dazu Rohkost</u>  A <sup>1</sup> , C, D, G, I, K	
<b>Samstag</b> 08.05.2021	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> mit Pilzen und Gemüsespätzle, <u>dazu Obst</u> <b>4,00 EUR</b>  A <sup>1</sup> , C, G, I					<b>Schweineröllchen</b> mit Brokkoligemüse und Kartoffeln, <u>dazu Kompott</u> <b>4,00 EUR</b>  A <sup>1</sup> , I, J, K	
<b>Sonntag</b> 09.05.2021	<b>Gefüllter Krustenbraten</b> mit Buttergemüse und Kartoffeln, <u>dazu Obst</u> <b>4,00 EUR</b>  A <sup>1</sup> , G, I, J, K					<b>Lebergulasch</b> mit Kartoffelpüree, <u>dazu Pudding</u> <b>4,00 EUR</b>  A <sup>1</sup> , E, G, H, I, 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/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.