

SPEISEPLAN | 31. KW | 02.08. – 08.08.2021

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 02.08.2021	Hackbraten mit Rotkraut und Kartoffelpüree 1, 4 A ¹ , C, G, I, J, K	Thüringer Rostbratwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, <u>dazu Senf</u> 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K	Deftiger Linseneintopf süß-sauer abgeschmeckt, mit einem Wiener Würstchen 1, 4, 6 A ¹ , I, K	Thüringer Rostbratwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, <u>dazu Senf</u> 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K	Omelett mit Hirtenkäse und Tomaten gefüllt, an Salzkartoffeln C, G, I, K	Schweinegulasch an Makkaroni, <u>dazu Kompott</u> 7 A ¹ , G, I, J, K	Montag – Sonntag * am Wochenende 4,00 EUR A Salat „Tonno“ Blattsalate mit Thunfisch, Paprika und Gurkenscheiben, dazu Thousand-Island-Dressing 3,20 EUR* C, D, G
Dienstag 03.08.2021	Schnitzel „Jäger Art“ auf Pilzen, an Petersilienkartoffeln A ¹ , C, I, J, K	Rahmspinat mit 2 Spiegeleiern, an Kartoffeln A ¹ , C, G, K	Sächsischer Fleckeeintopf mit Gewürzgurke und Kartoffelstücken 7 A ¹ , I, J, K	Schnitzel Jäger Art auf Pilzen, an Petersilienkartoffeln A ¹ , C, I, J, K	Blumenkohl an holländischer Soße, mit Petersilienkartoffeln A ¹ , C, F, G, I, J, K	Geflügelfrikassee mit Champignons, an Reis, <u>dazu Dessert</u> A ¹ , G, I	
Mittwoch 04.08.2021	2 Putenmedaillons in Geflügelsoße, an Butternudeln A ¹ , C, G, I	Krautnudeln mit panierter Jagdwurstscheibe 1, 4, 6 A ¹ , C, I, J	Sommergemüseintopf mit Kartoffelwürfel, <u>dazu Dessert</u> A ¹ , G, I, K	Krautnudeln mit panierter Jagdwurstscheibe 1, 4, 6 A ¹ , C, I, J	2 Couscous-Möhren-Taler an Gemüsebolognese A ¹	Schnittlauchrührei an Bratkartoffeln, <u>dazu Rote Bete</u> 3, 7 C, K	B Frische Blattsalate Putenbruststreifen und Joghurt dressing 3,20 EUR* G
Donnerstag 05.08.2021	Lachspfanne mit Spargel, in Zitronenhollandaise, an Reis A ¹ , C, D, F, G, I	Hausmacher Sülze an Remouladensoße, mit Rohkost und Bratkartoffeln 7 A ¹ , C, F, G, I, J, K	Rosenkohleintopf mit Kochfleisch und Karottenstiften, <u>dazu Dessert</u> A ¹ , G, I, K	Hausmacher Sülze an Remouladensoße, mit Rohkost und Bratkartoffeln 7 A ¹ , C, F, G, I, J, K	Kartoffelgratin mit Gemüse, Meerrettichsoße und Käse überbacken A ¹ , C, G, K	Spaghetti mit Schinkenstreifen, in Käsesoße 1, 4, 6 A ¹ , C, G	C Gegrillte Hähnchenkeule bunt garniert, an Nudelsalat 3,20 EUR* 7, A ¹ , C, G, I, J
Freitag 06.08.2021	Steak mit Tomate und Hirtenkäse gratiniert, an Käsesoße, mit Kartoffelgratin A ¹ , C, G, I, K	Sächsische Tiegelwurst mit Specksauerkraut und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , I, K	Chinasuppentopf mit Reismudeln und Geflügel- fleisch, <u>dazu hausgemachte</u> <u>Quarkspeise</u> A ¹ , C, F, G, I	Sächsische Tiegelwurst mit Specksauerkraut und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , I, K	Vegetarische Bratwurst auf Sauerkraut, mit Bratkartoffeln 1, 4 A ¹ , F, G, I, K	Milchgrieß <u>mit Erdbeerkompott</u> A ¹ , G	E Spaghetti mit fruchtiger Tomatensoße und Salamiwürfel 3,60 EUR* 1, 4, A ¹ , I, J
Samstag 07.08.2021	Kasslerpfanne mit Paprika und Zwiebel, an Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> 4,00 EUR A ¹ , G, I, J, K				Gedünstetes Lachsfilet an Butternudeln 4,00 EUR A ¹ , C, D, G		
Sonntag 08.08.2021	Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffelklößen, <u>dazu Obst</u> 4,00 EUR 1, 4, 5, 7 A ¹ , I, J, K				Putenschnitzel „Natur“ mit Buttermöhren und Kartoffeln, <u>dazu Kompott</u> 4,00 EUR 7 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.