

SPEISEPLAN | 32. KW | 09.08. – 15.08.2021

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 09.08.2021	Kasslerbraten in Bratensoße, mit grünen Bohnen und Spätzle 1, 4, 6 A ¹ , C, I, J, K	Hausgemachter Kräuterquark mit Sahneleberwurst, Butter und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , G, I, J, K	Sächsische Kartoffelsuppe mit einem Wiener Würstchen, <u>dazu Pudding</u> 1, 4, 6 A ¹ , E, G, H, I, K	Sächsische Kartoffelsuppe mit zwei Wiener Würstchen, <u>dazu Pudding</u> 1, 4, 6 A ¹ , E, G, H, I, K	Gebratene Nudeln mit Chinagemüse, süß-sauer abgeschmeckt A ¹ , C, F, I	Gedünsteter Fisch Andalusisch an Kräuterkartoffelbrei, <u>dazu Dessert</u> A ¹ , D, G, I, K	Montag – Sonntag * am Wochenende 4,00 EUR
Dienstag 10.08.2021	Paprika-Hähnchenkeule mit Pfannengemüse und Kräuterkartoffeln A ¹ , I, K	Spirelli mit Schinken, an fruchtiger Tomatensoße 1, 4, 6 A ¹ , I	Weißkrauteintopf mit Karottenstreifen und Rindfleisch, <u>dazu Kompott</u> A ¹ , I, K	Spirelli mit Schinken, an fruchtiger Tomatensoße 1, 4, 6 A ¹ , I	Kartoffeltaschen auf Paprikagemüse, mit Butterreis, <u>dazu Dessert</u> 4 A ¹ , C, G, I	Heringshäckerle mit bunter Rohkost und Salzkartoffeln 7 D, G, I, J, K	A Griechische Salatplatte mit Gyrosfleisch und Tzatzikidressing 3,20 EUR* G, I
Mittwoch 11.08.2021	Fischfilet Finkenwerder mit knusprigem Speck und Kartoffelpüree, <u>dazu Gurkensalat</u> 1, 4 A ¹ , D, G, I, K	Königsberger Klopse in Kapernsoße, mit Kräuterkartoffeln 4 A ¹ , C, I, J, K	Muschelnudeleintopf mit Gemüse und Hühnerfleisch, <u>dazu Dessert</u> A ¹ , C, G, I	Fischfilet Finkenwerder mit knusprigem Speck und Kartoffelpüree, <u>dazu Gurkensalat</u> 1, 4 A ¹ , D, G, I, K	Blattspinat mit Blauschimmelkäse überbacken, an Kartoffeln G, I, K	Blumenkohl mit Schinken und Käse überbacken, an Kartoffelpüree 1, 4, 6 A ¹ , C, G, I, K	B Frische Blattsalate mit Tomate und Mozzarella, dazu Balsamico-Dressing 3,20 EUR* G, J
Donnerstag 12.08.2021	Hähnchenbrust im Kokosmantel an Ananas-Currysoße, mit Butternudeln A ¹ , C, G	Gurkenkartoffelsalat mit frischem Dill und paniertes Jagdwurstscheibe (Kaltmenü) 1, 4, 6 A ¹ , C, I, J, K	Kesselgulasch mit Paprika und Kartoffeln, <u>dazu Scheibe Brot</u> 7 A ¹ , F, G, I, J, K, M	Gurkenkartoffelsalat mit frischem Dill und paniertes Jagdwurstscheibe (Kaltmenü) 1, 4, 6 A ¹ , C, I, J, K	Spanische Tortilla Kartoffelomelett (in der Menüschale gebacken) A ¹ , C, G, I, K	Rinderbraten mit Rotkraut und Kartoffeln 1, 4 A ¹ , I, J, K	C Schweineschnitzel mit Gurken-Kartoffelsalat (Öl, Essig, Zwiebel) 3,20 EUR* A ¹ , C, I, K
Freitag 13.08.2021	Gepökelte Schweinszunge in Buttersoße, mit Kartoffeln und Erbsen A ¹ , G, I, K	Gefüllte Paprikaschote in deftiger Tomatensoße, mit Reis A ¹ , C, I, J	Bunter Reiseintopf mit Geflügelfleisch und frischen Kräutern, <u>dazu Pudding</u> E, G, H, I	Gefüllte Paprikaschote in deftiger Tomatensoße, mit Reis A ¹ , C, I, J	Blumenkohl- Käsemedaillon auf feinem Gemüse, an Petersilienkartoffeln A ¹ , C, G, I, K	Schnitzel „Natur“ mit Ananasscheibe garniert, an Reis, <u>dazu Obst</u> A ¹ , G, I	E Spaghetti mit Brokkoli-Pesto und gerösteten Mandeln 3,60 EUR* A ¹ , H ¹
Samstag 14.08.2021	4 Fischstäbchen mit Kartoffelpüree, <u>dazu Rohkost</u> 4,00 EUR A ¹ , D, G, I, K				Gedünstetes Rindfleisch mit Karotten und Kräuter- kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 4,00 EUR A ¹ , G, I, K		
Sonntag 15.08.2021	Putengulasch mit Fingermöhren und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 4,00 EUR A ¹ , G, I, K				Gebratener Leberkäse an Kartoffelpüree, <u>dazu Pudding</u> 4,00 EUR 1, 4, 6 A ¹ , E, G, H, I, J, 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.