

# SPEISEPLAN | 34. KW | 23.08. – 29.08.2021



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> 23.08.2021	<b>Wiener Saftgulasch</b> mit Makkaronichips  A <sup>1</sup> , I, J	<b>2 verlorene Eier</b> in süß-saurer Soße, mit Kräuterkartoffeln, dazu <u>Apfel-Möhrensalat</u>  A <sup>1</sup> , C, I, J, K	<b>Herzhafter Linseneintopf</b> süß-sauer abgeschmeckt, mit Rauchfleisch  1, 4, 6  A <sup>1</sup> , I, K	<b>Wiener Saftgulasch</b> mit Makkaronichips  A <sup>1</sup> , I, J	<b>Omelett</b> mit Steinpilzen gefüllt, an Bandnudeln  A <sup>1</sup> , C, I	<b>Putenschnitzel</b> mit Chinagemüse, an Reis, dazu <u>Dessert</u>  A <sup>1</sup> , C, F, G, I	<b>Montag – Sonntag</b> * am Wochenende 4,00 EUR  <b>A</b> <b>Frische Blattsalate</b> mit Käsewürfeln und Kräuterdressing <b>3,20 EUR*</b>  C, G, I
<b>Dienstag</b> 24.08.2021	<b>Schweineroulade</b> mit Rotkraut und Kartoffeln  1, 4  A <sup>1</sup> , I, J, K	<b>2 Königsberger Klopse</b> mit frischen Petersilienmöhren und Salzkartoffeln  A <sup>1</sup> , C, I, J, K	<b>Sächsischer Fleckeeintopf</b> süß-sauer abgeschmeckt, dazu <u>Pudding</u>  7  A <sup>1</sup> , E, G, H, I, J, K	<b>Schweineroulade</b> mit Rotkraut und Kartoffeln  1, 4  A <sup>1</sup> , I, J, K	<b>Spaghetti</b> mit Brokkoli-Nusssoße, dazu <u>Parmesankäse</u>  A <sup>1</sup> , E, G, H <sup>12</sup> , I	<b>Gedünsteter Seelachs</b> in herzhafter Senfsoße, mit Dillkartoffeln, dazu <u>Rohkost</u>  A <sup>1</sup> , D, I, J, K	<b>B</b> <b>Fitness-Salat</b> mit Lauch, Gurke, Paprika, Tomate und Dressing <b>3,20 EUR*</b>  G
<b>Mittwoch</b> 25.08.2021	<b>Hähnchen Cordon Bleu</b> mit Schinken und Käse, an buntem Gemüse, Kräuterkartoffeln  1, 4, 6  A <sup>1</sup> , C, G, I, K	<b>Brathering</b> mit Zwiebeln, bunter Rohkost und Kräuterkartoffelpüree  D, G, I, J, K	<b>Herzhafte Soljanka</b> mit Paprika und Gurke, dazu <u>Scheibe Brot</u>  1, 4, 6, 7  A <sup>1</sup> , F, G, I, J, K, M	<b>Herzhafte Soljanka</b> mit Paprika und Gurke, dazu <u>Scheibe Brot</u>  1, 4, 6, 7  A <sup>1</sup> , F, G, I, J, K, M	<b>Kartoffel-Gemüseauflauf</b> mit Hirtenkäse überbacken  A <sup>1</sup> , C, G, I, K	<b>Makkaroni</b> mit Tomatensoße, dazu <u>Käse und Pudding</u>  A <sup>1</sup> , E, G, H, I	<b>C</b> <b>Gebackenes Fischfilet</b> an Remoulade, mit Gurkenkartoffelsalat <b>3,20 EUR*</b>  A <sup>1</sup> , C, D, G, I, J, K
<b>Donnerstag</b> 26.08.2021	<b>Sächsischer Sauerbraten</b> in Pfefferkuchensoße, mit Rosinenrotkohl und Kartoffelklößen  1, 4, 5  A <sup>1</sup> , I, K	<b>Hausgemachte Sülze</b> in Remouladensoße, mit bunter Rohkost und Bratkartoffeln  7  A <sup>1</sup> , C, F, G, I, J, K	<b>Bunter Nudleintopf</b> mit Geflügelfleisch und frischen Kräutern, dazu <u>Pudding</u>  A <sup>1</sup> , C, E, G, H, I, K	<b>Sächsischer Sauerbraten</b> in Pfefferkuchensoße, mit Rosinenrotkohl und Kartoffelklößen  1, 4, 5  A <sup>1</sup> , I, K	<b>Lasagne</b> mit vegetarischer Bolognese  A <sup>1</sup> , C, G, I	<b>Putenragout</b> mit Champignons und Kräuterris, dazu <u>Kompott</u>  A <sup>1</sup> , I	<b>E</b> <b>Pulled Pork</b> mit Reis und gemischtem Salat <b>3,60 EUR*</b>  F, J
<b>Freitag</b> 27.08.2021	<b>Kaninchenrollbraten</b> mit Kartoffeln und Apfelrotkohl  1, 4  A <sup>1</sup> , I, J, K	<b>Beefsteak</b> mit Kohlrabigemüse und Kartoffelbrei  A <sup>1</sup> , C, G, I, J, K	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit buntem Gemüse, Fleischklößchen und Eierstich, dazu <u>Rote Grütze</u>  A <sup>1</sup> , C, I, K	<b>Beefsteak</b> mit Kohlrabigemüse und Kartoffelbrei  A <sup>1</sup> , C, G, I, J, K	<b>Kalte Gurkensuppe</b> mit Dill, dazu <u>Brötchen</u> (Kaltmenü)  A <sup>12</sup> , G, I	<b>3 Hefeklöße</b> mit warmer Waldbeerensoße, dazu <u>Obst</u>  A <sup>1</sup> , C, G	
<b>Samstag</b> 28.08.2021	<b>Kasslerpfanne</b> mit grünen Bohnen und Salz- kartoffeln, dazu <u>Joghurt</u> <b>4,00 EUR</b>  1, 4, 6  A <sup>1</sup> , G, I, J, K					<b>Rosenkohleintopf</b> mit Kasslerwürfel, dazu <u>Dessert</u> <b>4,00 EUR</b>  1, 4, 6  A <sup>1</sup> , G, I, K	
<b>Sonntag</b> 29.08.2021	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit Fingermöhren und Salz- kartoffeln, dazu <u>Kompott</u> <b>4,00 EUR</b>  A <sup>1</sup> , I, K					<b>Falscher Hase</b> mit Mischgemüse und Kartoffeln, dazu <u>Obst</u> <b>4,00 EUR</b>  A <sup>1</sup> , C, I, J, 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/Sulfit, 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.