

# SPEISEPLAN | 40. KW | 04.10. – 10.10.2021



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> 04.10.2021	<b>Schwarzbierfleisch</b> mit Knödeln und Schmorsauerkraut  1, 4 A <sup>1</sup> , G, I, J, K	<b>Spaghetti</b> mit Hackfleischsoße, <u>dazu Obst</u>  A <sup>1</sup> , I	<b>Linseneintopf</b> süß-sauer abgeschmeckt, mit 1 Wiener Würstchen  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , I, K	<b>Linseneintopf</b> süß-sauer abgeschmeckt, mit 2 Wiener Würstchen  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , I, K	<b>Kartoffelauflauf</b> mit Lauch, Tomatenwürfeln und Käse überbacken  A <sup>1</sup> , C, G, I, K	<b>Schinkenrührei</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln  1, 3, 4, 6 A <sup>1</sup> , C, G, K	<b>Montag – Sonntag</b> * am Wochenende 4,00 EUR  <b>A</b> <b>Frische Blattsalate</b> mit Tomate, Gurke, Thunfisch und Dressing <b>3,20 EUR*</b> D, G, I
<b>Dienstag</b> 05.10.2021	<b>Zartes Schweineschnitzel</b> auf Schwarzwurzelgemüse, mit Bratkartoffeln  A <sup>1</sup> , C, I, J, K	<b>Rinderbraten</b> mit Kaisergemüse und Kartoffeln  A <sup>1</sup> , I, J, K	<b>Florentiner Tomatentopf</b> mit Nudeln, Fleischklößchen und Käse, <u>dazu Dessert</u>  A <sup>1</sup> , C, G, I	<b>Makkaroni</b> mit Tomatensoße, <u>dazu Käse</u>  A <sup>1</sup> , G, I	<b>Makkaroni</b> mit Tomatensoße, <u>dazu Käse</u>  A <sup>1</sup> , G, I	<b>3 kalte Buchteln</b> mit sahniger Vanillesoße, <u>dazu Banane</u>  2, 3 A <sup>1</sup> , C, G	<b>B</b> <b>Hausgemachter Schichtsalat</b> mit einer Frikadelle <b>3,20 EUR*</b> 1, 4, 6, A <sup>1</sup> , C, G, I
<b>Mittwoch</b> 06.10.2021	<b>Gegrilltes Fischfilet</b> mit Mandelblättchen, an Brokkoli und Dillkartoffelmus  A <sup>1</sup> , C, D, G, H <sup>1</sup> , I, K	<b>Hausgemachte Sülze</b> an Remouladensoße, mit bunter Rohkost und Bratkartoffeln  7 A <sup>1</sup> , C, F, G, I, J, K	<b>Weißer Bohneneintopf</b> mit Möhrenwürfel und Kasslerfleisch, <u>dazu Mandarinenkompott</u>  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , I, K	<b>Hausgemachte Sülze</b> an Remouladensoße, mit bunter Rohkost und Bratkartoffeln  7 A <sup>1</sup> , C, F, G, I, J, K	<b>Germknödel</b> mit Kirschfüllung, an Vanillesoße, <u>dazu Obst</u>  2, 3 A <sup>1</sup> , C, G	<b>Hirschgulasch</b> mit Rosenkohl und Klößen  4, 5 A <sup>1</sup> , G, I, J, K	<b>C</b> <b>Bunter Nudelsalat</b> mit Ketchup und einer gegrillten Hähnchenkeule <b>3,20 EUR*</b> 7, A <sup>1</sup> , C, G, I, J
<b>Donnerstag</b> 07.10.2021	<b>Hacksteak</b> mit Möhregemüse und Salzkartoffeln  A <sup>1</sup> , C, I, J, K	<b>Bratwurstschnecke</b> in Paprikasauce „Ungarische Art“, mit Delikatesssauerkraut und Sahnekartoffelpüree  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , G, I, J, K	<b>Bunter Reiseintopf</b> mit Gemüse, Rindfleisch und frischen Kräutern, <u>dazu Pudding</u>  G, I	<b>Hacksteak</b> mit Möhregemüse und Salzkartoffeln  A <sup>1</sup> , C, I, J, K	<b>Kartoffel-Zucchini-auflauf</b> mit Tomatenwürfeln und Hirtenkäse überbacken  A <sup>1</sup> , C, G, I, K	<b>Deftiger Jägersgulasch</b> mit Pilzen und Zwiebeln, an Spirelli  A <sup>1</sup> , I, J	<b>E</b> <b>Rotbarschfilet</b> auf Blattspinat mit Salzkartoffeln, an Sauce Hollandaise <b>3,60 EUR*</b> A <sup>1</sup> , C, D, G, I, J, K
<b>Freitag</b> 08.10.2021	<b>Gebratene Schweinsleber</b> auf Zwiebelbett, mit Kartoffelpüree, <u>dazu Gurken-Bohnensalat</u>  A <sup>1</sup> , G, I, J, K	<b>Gefülltes Schnitzel „Natur“</b> mit Mischgemüse und Salzkartoffeln  A <sup>1</sup> , G, I, J, K	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Fleischklößchen und Eierstich, <u>dazu Rote Grütze</u>  A <sup>1</sup> , C, I, K	<b>Gefülltes Schnitzel „Natur“</b> mit Mischgemüse und Salzkartoffeln  A <sup>1</sup> , G, I, J, K	<b>Bunter Gemüseteller</b> mit Blumenkohl, Brokkoli und Möhren, an holländischer Soße, dazu Petersilienkartoffeln  A <sup>1</sup> , C, F, G, I, J, K	<b>Bandnudeln</b> in Sahnesoße, mit frischem Gemüse, <u>dazu Parmesankäse</u>  A <sup>1</sup> , C, G	
<b>Samstag</b> 09.10.2021	<b>4 Hähnchencrossies</b> auf buntem Rahmgemüse, mit Kartoffelpüree, <u>dazu Obst</u> <b>4,00 EUR</b>  A <sup>1</sup> , C, G, I, K					<b>Hackbraten</b> mit Blumenkohl-Brokkoli- gemüse, Kartoffeln, <u>dazu Joghurt</u> <b>4,00 EUR</b>  A <sup>1</sup> , C, G, I, J, K	
<b>Sonntag</b> 10.10.2021	<b>Kassler</b> in Rotweinsauce, mit Bohnen und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> <b>4,00 EUR</b>  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , G, I, J, K					<b>Putenrollbraten</b> mit Rotkraut und Salzkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> <b>4,00 EUR</b>  1, 4 A <sup>1</sup> , 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.