

# SPEISEPLAN | 42. KW | 18.10. – 24.10.2021

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> 18.10.2021	<b>Holzfällersteak</b> an gedünsteten Zwiebeln, mit Bratkartoffeln  A <sup>1</sup> , I, J, K	<b>Spaghetti</b> mit Tomaten-Hackfleischsoße  A <sup>1</sup> , I	<b>Erbseintopf</b> mit Kartoffel- und Bockwurstwürfel  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , I, K	<b>Spaghetti</b> mit Tomaten-Hackfleischsoße  A <sup>1</sup> , I	<b>Gedünstetes Gemüse</b> an Buttersoße, mit Wildreismischung  G, I	<b>Schwabennest</b> (Hackbraten mit Eifüllung) mit Mischgemüse und Kartoffeln, <u>dazu Mandarine</u>  A <sup>1</sup> , C, G, I, J, K	<b>Montag – Sonntag</b> * am Wochenende 4,00 EUR  <b>A</b> <b>Chefsalat</b> gemischte Blattsalate, Kochhinterschinken und Käse- streifen, dazu French-Dressing <b>3,20 EUR*</b> 1, 4, 6, C, G
<b>Dienstag</b> 19.10.2021	<b>Böhmischer Kräuterbraten</b> mit Butterbohnen und Kartoffelklößen 4, 5 A <sup>1</sup> , G, I, J, K	<b>Sauerbraten</b> mit Rotkraut und Klößen  1, 4, 5 A <sup>1</sup> , I, K	<b>Kartoffelsojanka</b> mit Jagdwurst, Paprika und Zwiebel, <u>dazu Scheibe Brot</u>  1, 4, 6, 7 A <sup>1</sup> , F, G, I, J, K, M	<b>Wurstgulasch</b> mit Reis, <u>dazu Dessert</u>  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , G, I	<b>Spinatknödel</b> mit Cremechampignons und Petersilie  A <sup>1</sup> , C, G, I	<b>Wurstgulasch</b> mit Reis, <u>dazu Dessert</u>  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , G, I	
<b>Mittwoch</b> 20.10.2021	<b>Scholle Finkenwerder Art</b> mit Schinkenwürfel, an Kartoffelpüree 1, 4, 6 A <sup>1</sup> , D, G, K	<b>Szegediner Gulasch</b> auf Sauerkraut, mit Semmelknödeln  1, 4 A <sup>1</sup> , C, G, I, J	<b>Kürbiscremesuppe</b> leicht gebunden, mit Ingwer, <u>dazu Scheibe Brot und Dessert</u>  A <sup>1</sup> , G, I	<b>Szegediner Gulasch</b> auf Sauerkraut, mit Semmelknödeln  1, 4 A <sup>1</sup> , C, G, I, J	<b>Paprikaschote</b> mit Gemüse-Reis-Füllung in Tomatensoße, an Kartoffeln  A <sup>1</sup> , I	<b>Nierchen</b> in Rotweinsauce, mit Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u>  A <sup>1</sup> , G, I, K	<b>B</b> <b>Deftiges Bauernfrühstück</b> <u>mit Spreewaldgurke</u> <b>3,20 EUR*</b> 1, 4, 7, C, K
<b>Donnerstag</b> 21.10.2021	<b>Deftiges Feuerfleisch</b> mit Letscho, Chili und Zwiebeln, an Semmelknödel 7 A <sup>1</sup> , G, I, J	<b>Deutsches Beefsteak</b> in Zwiebel-Pilzsoße, mit Schinkenrosenkohl und Kartoffeln 1, 4, 6 A <sup>1</sup> , C, I, J, K	<b>Möhreneintopf</b> mit Rindfleischwürfel, <u>dazu Dessert</u>  A <sup>1</sup> , G, I, K	<b>Deftiges Feuerfleisch</b> mit Letscho, Chili und Zwiebeln, an Semmelknödel 7 A <sup>1</sup> , G, I, J	<b>4 gefüllte Plinsen</b> 2 mit Marmelade, 2 mit Nuss-Schokoaufstrich  A <sup>1</sup> , C, E, G, H	<b>Gegrilltes Fischfilet</b> mit Limetten-Kräutersauce, an Kartoffelpüree  A <sup>1</sup> , D, G, I, K	<b>C</b> <b>Schweineschnitzel</b> bunt garniert, mit hausgemachtem Kartoffelsalat <b>3,20 EUR*</b> 7, A <sup>1</sup> , C, G, I, J, K
<b>Freitag</b> 22.10.2021	<b>Schnitzel Wiener Art</b> mit Käse überbacken, an buntem Gemüse und Röstitaler 4 A <sup>1</sup> , C, G, K	<b>Brathering</b> mit hausgemachter Rohkost, an Kartoffelpüree  D, G, I, J, K	<b>Saßnitzer Fischtopf</b> mit saurer Gurke, saure Sahne, <u>dazu Scheibe Brot</u> 7 A <sup>1</sup> , D, F, G, I, J, K, M	<b>Krautnudelaufauf</b> überbacken mit Käse  A <sup>1</sup> , G	<b>Krautnudelaufauf</b> überbacken mit Käse  A <sup>1</sup> , G	<b>Milchgrieß</b> <u>dazu Mischkompott</u>  7 A <sup>1</sup> , G	<b>E</b> <b>Schweineroulade</b> mit Rotkohl und Klößen <b>3,60 EUR*</b> 1, 4, 5, 6, 7 A <sup>1</sup> , I, J, K
<b>Samstag</b> 23.10.2021	<b>Gedünstetes Fischfilet</b> in Dillrahmsauce, mit Salzkartoffeln, <u>dazu Rohkost</u> <b>4,00 EUR</b>  A <sup>1</sup> , D, G, I, K					<b>Kalbsfrikassee</b> mit Spargel, Champignons und Kartoffelpüree, <u>dazu Joghurt</u> <b>4,00 EUR</b>  A <sup>1</sup> , G, I, K	
<b>Sonntag</b> 24.10.2021	<b>Gebeizter Putenrollbraten</b> mit Blumenkohl und Salzkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> <b>4,00 EUR</b>  A <sup>1</sup> , G, I, K						<b>Gefüllte Paprikaschote</b> mit Tomatensoße und Salzkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> <b>4,00 EUR</b>  A <sup>1</sup> , C, G, 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.