

SPEISEPLAN | 45. KW | 08.11. – 14.11.2021



ZENTRALKÜCHE

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 08.11.2021	Rahmgulasch vom Schwein mit Spaghetti <small>A¹, G, I, J</small>	Sahniger Kräuterquark mit Kalbsleberwurst, Butter und Salzkartoffeln <small>1, 4</small>	Deftiger Erbseneintopf mit Kartoffeln, Möhren und 1 Wiener Würstchen <small>A¹, G, K</small>	Rahmgulasch vom Schwein mit Spaghetti <small>A¹, G, I, J</small>	Vegetarische Pizza mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken <small>A¹, C, G</small>	Schnitzel Jäger Art an Pilzen, mit Kartoffeln <small>A¹, I, J, K</small>	Montag – Sonntag * am Wochenende 4,00 EUR A Frische Blattsalate mit Tomate, Thunfisch und Kräuterdressing 3,20 EUR* <small>D, G, I</small>
Dienstag 09.11.2021	Sächsischer Sauerbraten in Lebkuchensoße, mit Rosinenrotkohl und Kartoffelklößen <small>1, 4, 5</small>	Brathering mit Zwiebeln, bunter Rohkost und Kräuterkartoffelpüree <small>D, G, I, J, K</small>	Weißkohleintopf mit Karottenstiften und Knackerscheiben, <u>dazu Scheibe Brot</u> <small>1, 4, 6</small>	Sächsischer Sauerbraten in Lebkuchensoße, mit Rosinenrotkohl und Kartoffelklößen <small>1, 4, 5</small>	Zucchini-Gnocchi-Pfanne mit Paprika, Grilltomate und Hirtenkäse <small>A¹, C, G, I</small>	Kalbsragout mit Kräuterkartoffeln, <u>dazu Birnenkompott</u> <small>A¹, I, K</small>	B 3 Eierkuchen gefüllt mit Konfitüre, an heißer Vanillesoße 3,20 EUR* <small>2, 3, A¹, C, G</small>
Mittwoch 10.11.2021	Gebeizter Putenbraten mit Butterrosenkohl und Salzkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> <small>A¹, G, I, K</small>	Makkaronichips mit Jagdwurstwürfeln, an fruchtiger Tomatensoße <small>1, 4, 6</small>	Kräftige Brühnudeln mit Rindfleischwürfel, Gemüse und Kräutern, <u>dazu Dessert</u> <small>A¹, G, I</small>	Makkaronichips mit Jagdwurstwürfeln, an fruchtiger Tomatensoße <small>1, 4, 6</small>	2 Sellerie-Bratlinge mit Cremeschampignons <small>A¹, C, G, I</small>	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Reis, <u>dazu Kompott</u> <small>A¹, I</small>	C Gebackenes Fischfilet an Remouladensoße, mit Gurkenkartoffelsalat 3,20 EUR* <small>7, A¹, C, D, G, I, J, K</small>
Donnerstag 11.11.2021	Schlemmerfilet „Bordelaise“ Fischfilet mit würziger Kräuterauflage, an Kartoffelpüree <small>A¹, D, G, I, K</small>	2 Königsberger Klopse in Kapernsoße, mit Kräuterkartoffeln, <u>dazu Apfel-Möhrensalat</u> <small>A¹, C, I, K</small>	Herzhafter Gräupcheneintopf mit Kohlrabi und Kassler, <u>dazu Pudding</u> <small>1, 4, 6</small>	Schlemmerfilet „Bordelaise“ Fischfilet mit würziger Kräuterauflage, an Kartoffelpüree <small>A¹, D, G, I, K</small>	Käsespätzle mit Zwiebeln und Brokkoli <small>A¹, C, G, I</small>	Tortellini in Basilikumsoße, <u>dazu Pudding</u> <small>A¹, C, E, G, H, I</small>	E Riesenschnitzel mit Bratkartoffeln 3,60 EUR* <small>A¹, C, K</small>
Freitag 12.11.2021	Griechisches Pfannengyros mit Kräuterreis, <u>dazu Tzatziki</u> <u>und Weißkrautsalat</u> <small>A¹, G, I</small>	Currywurst in fruchtiger Tomatensoße, mit Kartoffelbrei, <u>dazu Dessert</u> <small>1, 4</small>	Ungarische Gulaschsuppe mit Schweinefleisch, Paprika und Kartoffeln, <u>dazu Scheibe Brot</u> <small>7</small>	Currywurst in fruchtiger Tomatensoße, mit Kartoffelbrei, <u>dazu Dessert</u> <small>1, 4</small>	Feines Gemüseragout an Kurkumareis <small>A¹, G, I</small>	Gedünstetes Seelachsfilet mit Dillssoße, Brokkoli und Kartoffeln <small>A¹, G, I, K</small>	
Samstag 13.11.2021	Feuerspieß in Letschosoße mit Kartoffelpüree, <u>dazu Kompott</u> 4,00 EUR <small>A¹, G, I, K</small>					Züricher Geschnetzeltes mit Spätzle und Karotten, <u>dazu Joghurt</u> 4,00 EUR <small>A¹, C, G, I</small>	
Sonntag 14.11.2021	Hausgemachtes Beefsteak an zarten Möhren, mit Kartoffelpüree 4,00 EUR <small>A¹, C, G, I, J, K</small>					Kassler mit grünen Bohnen und Salz- kartoffeln, <u>dazu Kompott</u> 4,00 EUR <small>1, 4, 6</small>	<small>A¹, G, I, J, K</small>

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.