

SPEISEPLAN | 48. KW | 29.11. – 05.12.2021

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 29.11.2021	Gulasch mit Paprika und Spätzle, <u>dazu Dessert</u> A ¹ , C, G, I, J	Sahniger Kräuterquark mit Kalbsleberwurst, Butter und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , G, K	Deftiger Erbseneintopf mit 1 Wiener Würstchen 1, 4, 6 A ¹ , I, K	Gulasch mit Paprika und Spätzle, <u>dazu Dessert</u> A ¹ , C, G, I, J	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse, auf buntem Gemüse, <u>dazu Obst</u> A ¹ , C, G, I, K	Gedünstetes Fischfilet in Schnittlauchsoße, an warmen Kartoffelsalat 1, 4 A ¹ , D, G, I, K	Montag – Sonntag * am Wochenende 4,00 EUR
Dienstag 30.11.2021	Schwalbennest (Hackbraten mit Eifüllung) mit grünen Bohnen und Kartoffeln A ¹ , C, I, J, K	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Kräutereis A ¹ , I	Deftige Kartoffelsoljanka mit Würststreifen, Paprika und Zwiebel, <u>dazu Scheibe Brot</u> 1, 4, 6 A ¹ , F, G, I, J, K	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Kräutereis A ¹ , I	Vegetarische Nudelpfanne mit frischen Champignons und Fingermöhren A ¹ , C, G	Schlachteplatte mit Wellfleisch, Blut- und Leber- wurst, an Sauerkraut und Erbsenpüree, <u>dazu Senf</u> 1, 4 A ¹ , G, I, J, K	A Frische Blattsalate mit Putenbruststreifen und Cocktaildressing 3,20 EUR* F, G, I
Mittwoch 01.12.2021	Kaninchenrollbraten mit Rotkraut und Kartoffeln 1, 4 A ¹ , I, J, K	Gebratener Leberkäse mit Kartoffelpüree, <u>dazu Rohkost</u> 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K	Vanillemilchgrieß mit geriebenen Mandeln bestreut, <u>dazu Pfirsichkompott</u> A ¹ , G, H ¹	Gebratener Leberkäse mit Kartoffelpüree, <u>dazu Rohkost</u> 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K	Brokkoli-Nussecke auf Sahnemöhren, an Kartoffelpüree A ^{1,4} , E, G, H ² , I, K	Spaghetti mit Schinkenstreifen, in Käsesoße 1, 4, 6 A ¹ , C, G, I	B Lasagne Bolognese mit Bechamelsauce und Käse überbacken 3,20 EUR* A ¹ , C, G, I
Donnerstag 02.12.2021	Hähnchenkeule mit Rotkraut und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , I, K	Marinierter Hering in Remoulade, mit Paprika-Weißkrautsalat und Salzkartoffeln 7 A ¹ , C, D, G, I, J, K	Fleckeintopf süß-sauer abgeschmeckt, mit Gewürzgerke und Kartoffel- stücken, <u>dazu Fruchtjoghurt</u> 7 A ¹ , G, I, J, K	Hähnchenkeule mit Rotkraut und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , I, K	Zucchinioussaka mit Kartoffelscheiben und Käse überbacken A ¹ , C, G, I, K	Feuerfleisch mit Salzkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> A ¹ , G, I, J, K	C Bunter Kartoffelsalat mit Paprikaknacker und Senf 3,20 EUR* 1, 4, 6, 7, A ¹ , C, G, I, J, K
Freitag 03.12.2021	Szegediner Gulasch auf Sauerkrautsockel, mit Böhmischem Knödeln 1, 4 A ¹ , G, I, J	Currywurst in würzigem Tomatendip, mit Kartoffelpüree 1, 4 A ¹ , G, I, J, K	Kräftiger Porreeintopf mit Kasslerfleisch, Kartoffeln und Karotten 1, 4, 6 A ¹ , I, K	Szegediner Gulasch auf Sauerkrautsockel, mit Böhmischem Knödeln 1, 4 A ¹ , G, I, J	Pilzpfanne mit Kartoffelbrei, <u>dazu Dessert</u> A ¹ , G, I, K	2 Quarkeierkuchen und Champignonsuppe, <u>dazu Apfelmus</u> 4 A ¹ , C, G, I	E Lachs auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise und Kräuterkartoffeln 3,60 EUR* A ¹ , C, D, F, G, I, J, K
Samstag 04.12.2021	2 Grillwürstchen in feiner Letschosoße, mit Kartoffelpüree, <u>dazu Kompott</u> 4,00 EUR 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K				Hackbraten mit Mischgemüse und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 4,00 EUR A ¹ , C, G, I, J, K		
Sonntag 05.12.2021	Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen und Butterreis, <u>dazu Dessert</u> 4,00 EUR A ¹ , G, I				Kalbsbraten mit Möhrengemüse und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 4,00 EUR A ¹ , G, 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/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 Geschwärtzt. 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.