

SPEISEPLAN | 51. KW | 20.12.2021 – 26.12.2021



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 20.12.2021	Gedünstetes Seelachsfilet mit Rotkraut und Kartoffelpüree 1, 4 A ¹ , D, G, K	2 verlorene Eier in Senfsoße, mit Salzkartoffeln, dazu Rohkost A ¹ , C, I, J, K	Deftiger Gräupcheneintopf mit Kohlrabi, Kassler- und Kartoffelstücken, dazu hausgemachte Quarkspeise 1, 4, 6 A ¹ , G, I, K	Gulasch vom Schwein mit Paprika und Eibly, dazu Obst A ¹ , C, I, J	Bunter Gemüseauflauf mit Vollkornkernen und Käse überbacken A ^{1,2,4} , C, G, I, K	Gulasch vom Schwein mit Paprika und Eibly, dazu Obst A ¹ , C, I, J	Montag – Sonntag * am Wochenende 4,00 EUR A Küchenmeistersalat mit Spargel, Gurke, Schinken und Kräuterdressing 3,20 EUR* 1, 4, 6, A ¹ , G, I
Dienstag 21.12.2021	Kasslerbraten in Rotweinsoße, mit Butterbohnen und Kartoffeln 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K	Deftige Krautnudeln mit Salamiwürfeln 1, 4 A ¹ , I, J	Bunter Reiseintopf mit Gemüse, Kräutern und Geflügelfleisch, dazu hausgemachte Vanillequarkspeise A ¹ , G, I	Deftige Krautnudeln mit Salamiwürfeln 1, 4 A ¹ , I, J	3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln C, K	Lebergulasch mit Kartoffelpüree, dazu Dessert A ¹ , G, I, J, K	B Kaltes Bratenbrot mit Ei, Gurke und Meerrettich garniert 3,20 EUR* 7, A ^{1,2} , C, G, J
Mittwoch 22.12.2021	2 Putensteaks in Sahnesoße, mit Brokkoli und Bandnudeln A ¹ , G, I	Hühnerfrikassee mit Kräuterreis A ¹ , I	Rindfleischintopf mit buntem Gemüse, dazu Dessert A ¹ , G, I, K	3 Putensteaks in Sahnesoße, mit Brokkoli und Bandnudeln A ¹	Vegetarische Bratwurst auf Sauerkraut und Bratkartoffeln, dazu Senftüte 1, 4 A ¹ , F, G, I, J, K	Gebratener Leberkäse mit Kartoffelpüree, dazu Rohkost 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K	C 3 Partyfrikadellen mit Letchodip und Kartoffelsalat 3,20 EUR* 7, A ¹ , C, G, I, J, K
Donnerstag 23.12.2021	Bratwurst mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree, dazu Senftüte 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K	Hausgemachter Hackbraten mit buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln A ¹ , C, I, J, K	Herzhafte Soljanka mit Jagdwurst, Paprika, Gewürzgurke und Zwiebel, dazu Scheibe Brot 1, 4, 6, 7 A ¹ , G, I, J, K	Hausgemachter Hackbraten mit buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln A ¹ , C, I, J, K	Gebackener Camembert an Kartoffelgratin, dazu Preiselbeeren und Obst A ¹ , C, G, I, K	Gedünstetes Kabeljaufilet mit Lauchkruste, an Wildreismischung A ¹ , D, I	E Gebackener Karpfen in Meerrettichpanade, auf Lauchgemüse, mit Butterkartoffeln 3,60 EUR* A ¹ , C, D, G
Freitag 24.12.2021	Kaninchenrollbraten in Rotweinsoße, mit Rosenkohl und Kartoffeln 4,00 EUR A, I, J, K	Heiligabend	Heiligabend	Heiligabend	Heiligabend	Fischboulette in Dillsoße, mit Salzkartoffeln, dazu Obst 4,00 EUR A ¹ , C, D, G, I, K	
Samstag 25.12.2021	Gänsebraten an Rotkraut, mit Klößen 4,00 EUR 1, 4, 5 A ¹ , I, K	Ihre Ab- bzw. Zubestellungen für die Weihnachtsfeiertage sind nur bis Donnerstag, den 23.12.2021, 14.00 Uhr möglich.				Gefüllte, rote Paprikaschote an Kartoffeln und Tomatensoße, dazu Dessert 4,00 EUR A ¹ , C, G, I, J, K	
Sonntag 26.12.2021	Herzhafter Mischgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen, dazu Dessert 4,00 EUR 1, 4, 5 A ¹ , I, J, K					Pikante Wurstpfanne mit Kartoffelpüree, dazu Pflirsichkompott 4,00 EUR 1, 4, 6 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/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 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.