

SPEISEPLAN | 52. KW | 27.12.2021 – 02.01.2022



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 27.12.2021	Hähnchenschnitzel Cordon Bleu mit Buttererbsen und Salzkartoffeln 1, 4, 6 A ¹ , C, G, I, K	Rahmspinat mit 2 Setzeiern und Salzkartoffeln A ¹ , C, G, I, K	Milchreis dazu Zucker und Zimt, Waldbeerenkompott G	Rahmspinat mit 4 Setzeiern und Salzkartoffeln A ¹ , C, G, I, K	Gemüseplatte an holländischer Soße, mit Petersilie und Kartoffeln, dazu Obst A ¹ , C, F, G, I, J, K	3 Fleischklößchen in Pilzsoße, mit Kartoffelpüree A ¹ , C, G, I, J, K	Montag – Sonntag * am Wochenende 4,00 EUR A Chefsalat gemischte Blattsalate mit Kochschinken und Käsestreifen, dazu French-Dressing 3,20 EUR* 1, 4, 6, C, G, I, J
Dienstag 28.12.2021	Beefsteak mit Blumenkohlgemüse und Kräuterkartoffelpüree A ¹ , C, G, I, J, K	Sächsische Krautwickel im Schmorkohlfond, mit Salzkartoffeln A ¹ , C, I, J, K	Altmärkischer Wirsingtopf mit Schinkenknacker und Kartoffelstücken, dazu Dessert 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K	Beefsteak mit Blumenkohlgemüse und Kräuterkartoffelpüree A ¹ , C, G, I, J, K	4 Plinsen 2 mit Marmelade und 2 mit Schokocreame gefüllt A ¹ , C, E, G, H	Asiatische Putenpfanne mit Pilzen, Chinagemüse und Bambussprossen, an Wildreis 2 A ¹ , F, I	
Mittwoch 29.12.2021	Hähnchenbrust mit Kräuterbutterfüllung, auf Buttererbsen, mit Rahmsauce und Reis A ¹ , C, G, I, K	Schleifennudeln mit Schinkenstreifen und Tomatensoße, dazu Joghurt 1, 4, 6 A ¹ , G, I	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch, dazu Dessert A ¹ , G, I, K	Schleifennudeln mit Schinkenstreifen und Tomatensoße, dazu Joghurt 1, 4, 6 A ¹ , G, I	Gebackener Hirtenkäse mit Ratatouillegemüse, an Reis A ¹ , C, G, I	Hirschgulasch mit Rosenkohl und Spätzle A ¹ , C, I, J	B Tortellini in fruchtiger Tomatensoße 3,20 EUR* A ¹ , I
Donnerstag 30.12.2021	Schweinesteak „Ungarischer Art“ mit Bratkartoffeln 4 A ¹ , I, K	2 Kochklopse mit Kräuterkartoffeln, dazu Rote Bete 7 A ¹ , C, I, J, K	Mailänder Tomatensuppe mit Hörnchennudeln und Fleischklößchen, dazu hausgemachte Quarkspeise A ¹ , C, G, I	3 Kochklopse mit Kräuterkartoffeln, dazu Rote Bete A ¹ , G, I	Bandnudeln mit grünem Joghurt-Pesto A ¹ , G, I	4 Fischstäbchen auf feinem Rahmgemüse, mit Sahnekartoffelpüree A ¹ , C, D, G, I, K	C Bunter Nudelsalat mit Gurke und Ei, 2 Wiener Würstchen mit Senf 3,20 EUR* 1, 4, 6, 7, A ¹ , C, G, I, J
Freitag 31.12.2021	Gulasch mit Rotkraut und Klößen 4,00 EUR 1, 4, 5 A ¹ , I, J, K	Silvester	Silvester	Silvester	Silvester	Schollenfilet natur mit Gemüse und Kartoffelbrei 4,00 EUR A ¹ , D, G, I, K	E Karpfen Blau mit Rotkraut und Butterkartoffeln 3,60 EUR* 1, 4, A ¹ , D, G, I, K
Samstag 01.01.2022	Putengulasch mit Mischgemüse und Kartoffelmus, dazu Obst 4,00 EUR A ¹ , G, I, K	Ihre Ab- bzw. Zubestellungen für Silvester sind nur bis Donnerstag, den 30.12.2021, 14.00 Uhr möglich.				Vegetarische Kartoffelsuppe, dazu Dessert 4,00 EUR A ¹ , G, I, K	
Sonntag 02.01.2022	Schweinekammbraten mit Bayrisch Kraut und Kartoffeln, dazu Obst 4,00 EUR 1, 4 A ¹ , I, J, K					Seelachwürfel in Dillsoße, an Kartoffelpüree, dazu Rohkost 4,00 EUR A ¹ , D, G, 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 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.