

# SPEISEPLAN | 03. KW | 17.01. – 23.01.2022

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). Privatkunden zahlen von Montag bis Freitag für alle Gerichte 4,60 EUR (MAXI-Gericht 5,40 EUR und Bowl/Salat 5,00 EUR), am Wochenende/Feiertag 5,00 EUR. Preise für Firmenkunden (Gericht ROT, GELB, GRÜN) werden individuell vereinbart. Es gelten unsere AGBs.

	ROT	GELB	GRÜN	MAXI 4,20 EUR	SILBER 3,30 EUR	BLAU 3,30 EUR	WOCHENMENÜ*
<b>Montag</b> 17.01.2022	<b>Gebackenes Rotbarschfilet</b> mit Rotkraut und Sahnkartoffelpüree 1,4 A <sup>1</sup> , C, D, G, I, K	<b>2 saure Eier</b> in Senfsoße, mit Petersilienkartoffeln, <u>dazu Möhren-Apfel-Salat</u> A <sup>1</sup> , C, I, J, K	<b>Deftiger Erbseneintopf</b> mit Wiener Würstchen 1,4 A <sup>1</sup> , I, K	<b>3 saure Eier</b> in Senfsoße, mit Petersilienkartoffeln, <u>dazu Möhren-Apfel-Salat</u> A <sup>1</sup> , C, I, J, K	<b>Rahmchampignons</b> mit Röstiecken, <u>dazu Dessert</u> 4 A <sup>1</sup> , C, G, I	<b>Putenschnitzel „Natur“</b> auf frischem Fenchelgemüse, mit Reinsnudeln A <sup>1</sup> , I, K	<b>Montag – Sonntag</b> * am Wochenende 5,00 EUR
<b>Dienstag</b> 18.01.2022	<b>Hamburger Schnitzel</b> mit Spiegelei und Bratkartoffeln A <sup>1</sup> , C, K	<b>2 Kochklopse</b> mit Kräuterkartoffeln, <u>dazu Obst</u> 7 A <sup>1</sup> , C, I, J, K	<b>Ungarischer Kesselgulasch</b> <u>dazu Scheibe Brot</u> 7 A <sup>1</sup> , F, G, I, J, K, M	<b>Ungarischer Kesselgulasch</b> <u>dazu Scheibe Brot</u> 7 A <sup>1</sup> , F, G, I, J, K, M	<b>Schupfnudelaufauf</b> mit buntem Gemüse und Käse überbacken A <sup>1</sup> , C, G, I	<b>3 Hefeklöße</b> an Heidelbeeren, <u>dazu Obst</u> A <sup>1</sup> , C, G	<b>1 Schweineschnitzel</b> mit Zitronenecke und Kartoffelsalat <b>3,50 EUR*</b> 7, A <sup>1</sup> , C, G, I, J, K
<b>Mittwoch</b> 19.01.2022	<b>Gyrospfanne</b> mit Kräuterreis, <u>dazu Tzatziki und Weißkrautsalat</u> A <sup>1</sup> , C, G, I	<b>Panierte Jagdwurstscheibe</b> mit Jägersoße, Buttergemüse und Kräuterkartoffeln 1,4, 6 A <sup>1</sup> , C, G, I, J, K	<b>Nudeleintopf</b> mit buntem Gemüse und Geflügel, <u>dazu Kompott</u> A <sup>1</sup> , C, I, K	<b>Gyrospfanne</b> mit Kräuterreis, <u>dazu Tzatziki und Weißkrautsalat</u> A <sup>1</sup> , C, G, I	<b>Spaghetti „Napoli“</b> A <sup>1</sup> , I	<b>Hackfleischauflauf</b> mit Zucchini, Kartoffeln und Aubergine A <sup>1</sup> , G, I, K	<b>2 Pulled Pork</b> mit Reis und gemischtem Salat, dazu Mustard-Barbecue-Sauce <b>4,50 EUR*</b> F, J
<b>Donnerstag</b> 20.01.2022	<b>Gegrilltes Geflügelsteak</b> in Pfeffersoße, mit zartem Gemüse und Bratkartoffeln A <sup>1</sup> , I, K	<b>Makkaroni</b> mit Wurststreifen und fruchtiger Tomatensoße 1,4, 6 A <sup>1</sup> , I	<b>Kartoffelsojanka</b> mit Wurststreifen, <u>dazu Scheibe Brot</u> 1,4, 6, 7 A <sup>1</sup> , F, G, I, J, K, M	<b>Makkaroni</b> mit Wurststreifen und fruchtiger Tomatensoße 1,4, 6 A <sup>1</sup> , I	<b>3 Plinsen</b> mit Konfitüre gefüllt und heißer Vanillesoße 2,3 A <sup>1</sup> , C, G	<b>Kümmelbraten</b> mit Kartoffeln und Bayrisch Kraut 1,4 A <sup>1</sup> , I, J, K	
<b>Freitag</b> 21.01.2022	<b>Geflügelfrikassee</b> mit buntem Gemüse, an Reis, <u>dazu hausgemachte Quarkspeise</u> A <sup>1</sup> , I, G	<b>Falscher Hase</b> in herzhafter Bratensoße, mit Buttergemüse und Salzkartoffeln A <sup>1</sup> , C, G, I, J, K	<b>Rosenkohleintopf</b> mit Möhren und Kasslerwürfel, <u>dazu hausgemachte Quarkspeise</u> 1,4, 6 A <sup>1</sup> , G, I, K	<b>Falscher Hase</b> in herzhafter Bratensoße, mit Buttergemüse und Salzkartoffeln A <sup>1</sup> , C, G, I, J, K	<b>Pestospaghetti</b> mit Tomatenconcassé A <sup>1</sup> , I	<b>Milchreis</b> <u>dazu Mischkompott</u> G	
<b>Samstag</b> 22.01.2022	<b>Schweinebraten</b> mit Buttergemüse und Kartoffeln, <u>dazu Rohkost</u> <b>5,00 EUR</b> A <sup>1</sup> , G, I, J, K	<h2>HUNGER AUF MEHR? PROBIEREN SIE UNSER MAXI-MENÜ.</h2>				<b>Gebratene Leber</b> mit Kartoffelbrei, <u>dazu Rohkost</u> <b>5,00 EUR</b> A <sup>1</sup> , G, I, K	
<b>Sonntag</b> 23.01.2022	<b>Saftiger Kräuterbraten</b> mit Porreegemüse und Salzkartoffeln, <u>dazu Kompott</u> <b>5,00 EUR</b> A <sup>1</sup> , I, J, K					<b>Putengulasch</b> mit Kartoffeln und Möhregemüse, <u>dazu Kompott</u> <b>5,00 EUR</b> A <sup>1</sup> , G, I, K	

Salat / Bowl \*\*

\*\* Montag – Freitag

Küchenmeistersalat

mit Schinkenstreifen, Käse, Ei, dazu Joghurt-Dressing

5,00 EUR

1, 4, 6, C, G, I



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/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.