

SPEISEPLAN | 04. KW | 24.01. – 30.01.2022

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). 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*
Montag 24.01.2022	Currywurst in fruchtiger Tomatensoße, mit Kartoffelbrei, dazu <u>Obst</u> 1, 4 A ¹ , G, I, J, K	Deftige Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , I, K	Linseneintopf mit Blutwurst 1, 4 A ¹ , I, K	Makkaroni mit Tomatensoße und Käse A ¹ , G, I	Makkaroni mit Tomatensoße und Käse A ¹ , G, I	Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln 3 A ¹ , C, G, K	Montag – Sonntag * am Wochenende 5,00 EUR 1 Hausgemachtes Beefsteak mit buntem Nudelsalat 3,50 EUR* 7, A ¹ , C, G, I, J, K
Dienstag 25.01.2022	Rinderroulade in deftiger Soße, mit Rotkohl und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , I, J, K	Pikanter Wurstgulasch mit Gewürzgerichte und Paprika, an Butterreis, dazu <u> pudding</u> 1, 4, 6 A ¹ , E, G, H, I, J	Pichelsteiner Eintopf mit Fleischklößchen und Eierstich, dazu <u> pudding</u> A ¹ , C, E, G, H, I, K	Pikanter Wurstgulasch mit Gewürzgerichte und Paprika, an Butterreis, dazu <u> pudding</u> 1, 4, 6 A ¹ , E, G, H, I, J	Vegetarische Nudelpfanne mit frischen Champignons und Fingermöhren A ¹ , I	Kochfisch in Dillsoße mit Kartoffelmus, dazu <u> Rohkost</u> A ¹ , D, G, K	2 Bauernfrühstück dazu <u> saure Gurke</u> 4,50 EUR* 1, 4, 7, C, K
Mittwoch 26.01.2022	Gepökelte Schweinskeule im Bratenfond, mit Bayrisch Kraut und Klößen 1, 4, 5 A ¹ , C, I, J, K	Spaghetti mit Tomaten- Hackfleischsoße A ¹ , I	Grüner Bohneneintopf mit Kasslerwürfel, dazu <u> Kompott</u> 1, 4, 6 A ¹ , I, K	Spaghetti mit Tomaten- Hackfleischsoße A ¹ , I	Gebackener Camembert an Kartoffelgratin, dazu <u> kalte Preiselbeeren</u> A ¹ , C, G, I, K	Kräuterquark mit Butter und Gewürzgerichte, dazu Kartoffeln 7 G, K	
Donnerstag 27.01.2022	Paniertes Schweineschnitzel auf Pfannengemüse, mit Salzkartoffeln A ¹ , C, I, J, K	Brathering mit Zwiebelringen, buntem Rohkostsalat und Sahnekartoffelpüree D, G, I, J, K	Milchgrieß dazu <u> Zucker und Zimt,</u> <u> Schattenmorellen</u> 7 A ¹ , G	Italienische Putenpfanne mit Sellerie und Paprika, an Butternudeln A ¹ , G, I	Gebackener Hirtenkäse an Paprikagemüse und Reis A ¹ , C, G, I	Italienische Putenpfanne mit Sellerie und Paprika, an Butternudeln A ¹ , G, I	
Freitag 28.01.2022	Deftiges Feuerfleisch mit Bratkartoffeln A ¹ , I, J, K	Bratwurst mit Specksauerkraut und Zwiebelkartoffelpüree, dazu <u> Senftüte</u> 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K	Deftiger Gräupcheneintopf mit Kohlrabi, Kasslerwürfel und Möhren, dazu <u> Dessert</u> 1, 4, 6 A ¹ , G, I, K	Deftiges Feuerfleisch mit Bratkartoffeln A ¹ , I, J, K	Tagliatelle mit Waldpilzen, an milder Sahnesoße A ¹ , G, I	Schweinesteak mit Brokkoli und Kartoffeln A ¹ , I, J, K	
Samstag 29.01.2022	Kasslerbraten mit Möhren und Kartoffeln, dazu <u> Rohkost</u> 5,00 EUR 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K					Lachsfilet in Dillsoße, an Kartoffelpüree, dazu <u> Rohkost</u> 5,00 EUR A ¹ , D, G, K	Salat / Bowl** ** Montag – Freitag Mediterrane Bowl mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Pilze, Fenchel und Nudeln, dazu Balsamico-Dressing 5,00 EUR A ¹ , C, J 
Sonntag 30.01.2022	Putenrahmgeschnetzeltes mit Möhren und Kartoffeln, dazu <u> Dessert</u> 5,00 EUR A ¹ , G, I, K					Hackbraten mit Mischgemüse und Kartoffeln, dazu <u> Dessert</u> 5,00 EUR A ¹ , C, 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.