

# SPEISEPLAN | 20. KW | 16.05. – 22.05.2022

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 Uhr). 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> 16.05.2022	<b>Hähnchenkeule</b> mit Rotkraut und Salzkartoffeln <small>1, 4 A<sup>1</sup>, G, I, J, K, P</small>	<b>Bratwurst</b> mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelbrei, dazu <u>Senftüte</u> <small>1, 4, 6 A<sup>1</sup>, G, I, J, K, S</small>	<b>Linseneintopf</b> süß-sauer abgeschmeckt, mit Wiener Würstchen <small>1, 4, 6 A<sup>1</sup>, I, K, S</small>	<b>Linseneintopf</b> süß-sauer abgeschmeckt, mit 2 Wiener Würstchen <small>1, 4, 6 A<sup>1</sup>, I, K, S</small>	<b>2 Spiegeleier</b> auf Bratkartoffeln, dazu ein kleiner Bauernsalat <small>C, G, I, K</small>	<b>Bautzner Senfnudeln</b> mit Lauchrahm und Petersilie <small>A<sup>1</sup>, G, I, J</small>	<b>Montag – Sonntag</b> * am Wochenende 5,00 EUR  <b>1</b> <b>Kaltes Bratenbrot</b> mit Ei, Gewürzgurke und Meerrettich <b>3,50 EUR*</b> <small>7, A<sup>1,2</sup>, C, G, J, S</small>
<b>Dienstag</b> 17.05.2022	<b>Fischfilet</b> mit Tomate und Käse überbacken, an Kräuterkartoffelpüree <small>A<sup>1</sup>, D, G, K</small>	<b>Panierte Jagdwurstscheibe</b> auf Butternudeln, mit Tomatensoße <small>1, 4, 6 A<sup>1</sup>, C, G, I, J, S</small>	<b>Feiner Milchreis</b> dazu <u>Zucker und Zimt, Erdbeeren</u> <small>G</small>	<b>Panierte Jagdwurstscheibe</b> auf Butternudeln, mit Tomatensoße <small>1, 4, 6 A<sup>1</sup>, C, G, I, J, S</small>	<b>Bandnudeln</b> mit grünem Spargel, an Sahnsoße <small>A<sup>1</sup>, G, I</small>	<b>Schweinesteak „Mexico“</b> mit Mais und Paprika, an Farmerkartoffeln <small>A<sup>1</sup>, I, K, S</small>	<b>2</b> <b>Makkaroni</b> mit Gulasch <b>4,50 EUR*</b> <small>A<sup>1</sup>, I, J, S</small>
<b>Mittwoch</b> 18.05.2022	<b>Kasslersteak Prager Art</b> mit Schinkenrührei und Bratkartoffeln <small>1, 3, 4, 6 A<sup>1</sup>, C, G, I, K, S</small>	<b>2 Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße, mit Babymöhren und Petersilienkartoffeln <small>A<sup>1</sup>, C, I, J, K, S</small>	<b>Sommergemüseintopf</b> mit Kartoffelstücken und Fleischklößchen, dazu <u>Joghurt</u> <small>A<sup>1</sup>, C, G, I, K, S</small>	<b>Spaghetti al arrabiata</b> dazu <u>Käse</u> <small>A<sup>1</sup>, G</small>	<b>Vegetarisches Omelett</b> gefüllt mit Spargelstücken, an Petersilienkartoffeln <small>A<sup>1</sup>, C, I, K</small>	<b>Spaghetti al arrabiata</b> dazu <u>Käse</u> <small>A<sup>1</sup>, G</small>	
<b>Donnerstag</b> 19.05.2022	<b>Rinderbraten</b> in Rotweinsauce, mit Rotkraut und Klößen <small>1, 4, 5 A<sup>1</sup>, I, J, K, R</small>	<b>Beefsteak</b> mit Kohlrabigemüse und Kartoffelmus <small>A<sup>1</sup>, C, G, I, J, K, S</small>	<b>Weißer Bohneneintopf</b> mit Kartoffeln und Kasslerwürfel, dazu <u>Pudding</u> <small>1, 4, 6 A<sup>1</sup>, E, G, H, I, K, S</small>	<b>Rinderbraten</b> in Rotweinsauce, mit Rotkraut und Klößen <small>1, 4, 5 A<sup>1</sup>, I, J, K, R</small>	<b>Pasta Pesto Verde</b> mit Bärlauch und Kirschtomaten <small>A<sup>1</sup>, H</small>	<b>Spinat</b> mit Rührei und Kartoffeln, dazu <u>Pudding</u> <small>3 A<sup>1</sup>, C, E, G, H, K</small>	<b>Salat / Bowl**</b> ** Montag – Freitag  <b>Küchenmeistersalat</b> mit Schinkenstreifen, Käse, Ei, dazu Joghurt-Dressing <b>5,00 EUR</b> <small>1, 4, 6, C, G, I, S</small>
<b>Freitag</b> 20.05.2022	<b>Szegediner Gulasch</b> auf Sauerkraut, mit Semmelknödeln <small>1, 4 A<sup>1</sup>, G, I, J, K, S</small>	<b>Schlemmerfilet „Bordelaise“</b> mit Brokkoli und Reis <small>A<sup>1</sup>, D, G, I</small>	<b>Bunter Rindfleischintopf</b> dazu <u>Dessert</u> <small>A<sup>1</sup>, G, I, K, R</small>	<b>Szegediner Gulasch</b> auf Sauerkraut, mit Semmelknödeln <small>1, 4 A<sup>1</sup>, G, I, J, K, S</small>	<b>Geschmorte Paprikaschote</b> mit Reisfüllung, Soße und Salzkartoffeln <small>A<sup>1</sup>, I, K</small>	<b>Hausgemachte Sülze</b> an Kräuterremoulade, mit Rohkostsalat und Bratkartoffeln <small>7 A<sup>1</sup>, C, F, G, I, J, K, S</small>	
<b>Samstag</b> 21.05.2022	<b>Wurstgulasch</b> mit Letscho und Kartoffelbrei, dazu <u>Obst</u> <b>5,00 EUR</b> <small>1, 4, 6, 7 A<sup>1</sup>, G, I, K, S</small>	<h2>HUNGER AUF MEHR? PROBIEREN SIE UNSER MAXI-MENÜ.</h2>				<b>Fischboulette</b> in Kräutersauce, mit Kartoffelpüree, dazu <u>Obst</u> <b>5,00 EUR</b> <small>A<sup>1</sup>, C, D, G, I, K</small>	
<b>Sonntag</b> 22.05.2022	<b>Spaghetti Bolognese</b> dazu <u>Joghurt</u> <b>5,00 EUR</b> <small>A<sup>1</sup>, G, I, S</small>					<b>Putengulasch</b> mit Blumenkohl und Salzkartoffeln, dazu <u>Joghurt</u> <b>5,00 EUR</b> <small>A<sup>1</sup>, G, I, K, P</small>	

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, P-Geflügelfleisch, R-Rindfleisch, S-Schweinefleisch und W-Weichtiere.  
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Geschmacksverstärker, 3 Farbstoff, 4 Antioxydationsmittel, 5 Geschwefelt, 6 Phosphat; 7 Zuckeraustauschstoffe, 8 Gewachst, 9 Geschwärtz. 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.