

SPEISEPLAN | 21. KW | 23.05. – 29.05.2022

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 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*
Montag 23.05.2022	Deftiger Zwiebelgulasch mit Hefeknödel A ¹ , G, I, J, S	Spaghetti mit Hackfleischsoße, <u>dazu Dessert</u> A ¹ , G, I, S	Sächsische Kartoffelsuppe mit Würstwürfeln 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K, S	Spaghetti mit Hackfleischsoße, <u>dazu Dessert</u> A ¹ , G, I, S	Blumenkohl-Brokkoligratin mit Käse überbacken A ¹ , C, G	Schnitzel Jäger Art mit Pilzen und Kartoffelbrei, <u>dazu Dessert</u> A ¹ , C, G, I, K, S	Montag – Sonntag * am Wochenende 5,00 EUR 1 Kartoffelsalat mit 1 Paar Wiener 3,50 EUR* 1, 4, 6, 7, A ¹ , C, G, I, J, K, S 2 Lasagne Bolognese mit Käse überbacken 4,50 EUR* A ¹ , C, G, I, S
Dienstag 24.05.2022	Gekochtes Eisbein in Meerrettichsoße, mit Sauerkraut und Kartoffeln 1, 4 A ¹ , I, J, K, S	Krautnudeln mit Jagdwurststücken 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K, S	Bunter Reisetopf mit Geflügelfleisch, <u>dazu Dessert</u> G, I, P 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K, S	Krautnudeln mit Jagdwurststücken 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K, S	Nudelpfanne mit Rahmspinat und Käse überbacken A ¹ , C, G, I	Bautzner Senfbraten mit Blumenkohl-Brokkoli- gemüse, an Kartoffeln A ¹ , I, J, K, S	
Mittwoch 25.05.2022	Schweineschnitzel mit frischen Champignons und Petersilienkartoffeln A ¹ , C, I, K, S	Zartes Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse, an Kräuterreis A ¹ , I, P 1, 4, 6, 7 A ¹ , F, G, I, J, K, M, S	Herzhafte Soljanka mit Würststreifen, Paprika, Gurke und Zwiebeln, <u>dazu Scheibe Brot</u> 1, 4, 6, 7 A ¹ , F, G, I, J, K, M, S	Zartes Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse, an Kräuterreis A ¹ , I, P 1, 4, 6, 7 A ¹ , F, G, I, J, K, M, S	Pilzpfanne mit Petersilie, an Kartoffelpüree, <u>dazu Joghurt</u> A ¹ , G, I, K	Sächsische Bratwurst mit grünen Bohnen und Kartoffelbrei, <u>dazu Senfütze</u> 1, 4, 6, 7 A ¹ , G, I, J, K, S	
Donnerstag 26.05.2022	Wiener Backhähnchen auf Möhrengemüse, mit Geflügelsoße und Salz- kartoffeln, <u>dazu Pudding</u> 5,00 EUR A ¹ , E, G, H, I, K, P	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	Hirschgulasch mit Rosenkohl und Spätzle, <u>dazu Pudding</u> 5,00 EUR A ¹ , C, E, G, H, I, J	
Freitag 27.05.2022	Gebatene Hähnchenkeule mit Salzkartoffeln und Apfelrotkohl 1, 4 A ¹ , I, K, P	Makkaroni mit Kochschinken, an Tomatensoße 1, 4, 6 A ¹ , I, S	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch, <u>dazu Dessert</u> A ¹ , G, I, K, R 1, 4, 6 A ¹ , I, S	Makkaroni mit Kochschinken, an Tomatensoße 1, 4, 6 A ¹ , I, S	Bratkartoffeln mit Rührei, <u>dazu Rohkostsalat</u> 3 C, K	Bunte Gemüseplatte mit Spargel, Brokkoli und Möhren an holländischer Soße, mit Salzkartoffeln A ¹ , C, F, G, I, J, K	
Samstag 28.05.2022	Schweinesteak mit Pilzaufgabe, an Kartoffeln, <u>dazu Pudding</u> 5,00 EUR A ¹ , E, G, H, I, K, S	An Christi Himmelfahrt, den 26.05.2022, ist keine Bestellannahme! Ab- bzw. Zubestellungen sind nur bis Mittwoch, 25.05.2022, 14.00 Uhr möglich.				Lebergulasch mit Spätzle, <u>dazu Pudding</u> 5,00 EUR A ¹ , C, E, G, H, I, J, S	
Sonntag 29.05.2022	Feuerfleisch mit Pilzbohnen und Kartoffelpüree, <u>dazu Joghurt</u> 5,00 EUR A ¹ , G, I, J, K, S					Wirsingkohlroulade mit Kartoffeln, <u>dazu Joghurt</u> 5,00 EUR A ¹ , C, G, I, J, K, S	

Salat / Bowl **
** Montag – Freitag,
außer feiertags

Gemüse-Bowl mit Couscous,
Kichererbsen, Sojabohnen, Rote
Bete, Gurke, Nüsse, Avocado,
Tomate, dazu Kräuter-Vinaigrette
5,00 EUR A¹, E, F, H



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, 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.