

# SPEISEPLAN | 22. KW | 30.05. – 05.06.2022

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> 30.05.2022	<b>Kasslerbraten</b> mit grünen Bohnen, und Salzkartoffeln  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , G, I, J, K, S	<b>Makkaroni „Saloniki“</b> mit Hackfleisch, Zwiebeln und Hirtenkäse  A <sup>1</sup> , G, I, S	<b>Erbseintopf</b> mit Kartoffel- und Bockwurstwürfeln  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , I, K, S	<b>Makkaroni „Saloniki“</b> mit Hackfleisch, Zwiebeln und Hirtenkäse  A <sup>1</sup> , G, I, S	<b>Vegetarische Kartoffelsuppe</b> mit Gemüseeinlage, dazu Pudding  A <sup>1</sup> , E, G, H, I, K	<b>Gedünstetes Fischfilet</b> in Senfsauce, mit Salzkartoffeln, dazu Rohkost  A <sup>1</sup> , D, I, J, K	<b>Montag – Sonntag</b> * am Wochenende 5,00 EUR  <b>1</b>
<b>Dienstag</b> 31.05.2022	<b>Lachspfanne</b> mit Spargel in Zitronenhollandaise und Reis  A <sup>1</sup> , C, D, F, G, I, J	<b>Bratwurst</b> mit Specksauerkraut und Zwiebelkartoffelpüree  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , G, I, J, K, S	<b>Möhreneintopf</b> mit Kartoffelstücken und Rindfleisch, dazu Dessert  A <sup>1</sup> , G, I, K, R	<b>Bratwurst</b> mit Specksauerkraut und Zwiebelkartoffelpüree  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , G, I, J, K, S	<b>Bunte Nudeln</b> mit Gemüsecremesoße, dazu Hartkäse  A <sup>1</sup> , G, I	<b>Wildgulasch „Jägerart“</b> mit Kartoffelkroketten  4 A <sup>1</sup> , C, I	<b>Hausgemachtes Beefsteak</b> mit buntem Nudelsalat <b>3,50 EUR*</b> A <sup>1</sup> , C, G, I, J, S  <b>2</b>
<b>Mittwoch</b> 01.06.2022	<b>Gyrospfanne</b> mit Kräuterreis, dazu Tzatziki und Krautsalat  A <sup>1</sup> , G, I, S	<b>Putenschnitzel Cordon bleu</b> mit Kartoffeln und Brokkoli  A <sup>1</sup> , C, G, I, K, P	<b>Spargelcremesuppe</b> mit Spargelstücken  A <sup>1</sup> , F, G, I, L	<b>Gyrospfanne</b> mit Kräuterreis, dazu Tzatziki und Krautsalat  A <sup>1</sup> , G, I, S	<b>Lasagne „Florentina“</b> mit Spinat, Tomaten und Käse überbacken  A <sup>1</sup> , C, G, I	<b>Gebratener Leberkäse</b> mit Kräuterkartoffelpüree  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , G, I, J, K, S	<b>Pulled Pork</b> mit Reis und gemischtem Salat, dazu Mustard Barbecue Sauce <b>4,50 EUR*</b> F, J, S
<b>Donnerstag</b> 02.06.2022	<b>Ungarischer Gulasch</b> herzhaft abgeschmeckt, mit Spirelli  7 A <sup>1</sup> , I, J, S	<b>2 verlorene Eier</b> in süß-saurer Soße, mit Salzkartoffeln, dazu Möhren-Apfelsalat  A <sup>1</sup> , C, I, J, K	<b>Gräupcheneintopf</b> mit Kohlrabi, Möhren und Kassler, dazu Dessert  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , E, G, H, I, K, S	<b>Ungarischer Gulasch</b> herzhaft abgeschmeckt, mit Spirelli  7 A <sup>1</sup> , I, J, S	<b>Kleines Omelett</b> in Käsesoße, an Gemüse und Kartoffelpüree  A <sup>1</sup> , C, G, I, K	<b>Spinat</b> mit Rührei und Kartoffeln, dazu Dessert  3 A <sup>1</sup> , C, G, K	<b>Salat / Bowl **</b> ** Montag – Freitag  <b>Mediterraner Salat</b> mit frischem Blattsalat, Mozzarella- bällchen, Rucola und Cocktail- tomaten, dazu Balsamico-Dressing <b>5,00 EUR</b> 6
<b>Freitag</b> 03.06.2022	<b>Schaschlikpfanne</b> mit Schweine-, Leber-, Kasslerfleisch und Zwiebeln, an Kartoffelbrei  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , G, I, J, K, S	<b>4 hausgemachte Quarkkälchen</b> dazu Zucker und Apfelmus  4 A <sup>1</sup> , C, G, K	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Rauchfleisch, dazu Dessert  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , G, I, K, S	<b>6 hausgemachte Quarkkälchen</b> dazu Zucker und Apfelmus  4 A <sup>1</sup> , C, G, K	<b>Kartoffeltaschen</b> auf Paprikagemüse, an Butterreis  4 A <sup>1</sup> , C, G, I	<b>Geflügelfrikassee</b> mit Champignons, an Reis  A <sup>1</sup> , G, I, P	
<b>Samstag</b> 04.06.2022	<b>Kümmelbraten</b> mit Bohnen und Salzkartoffeln, dazu Obst <b>5,00 EUR</b>  A <sup>1</sup> , I, J, K, S					<b>Fischgulasch</b> mit Kräuterreis, dazu Obst <b>5,00 EUR</b>  A <sup>1</sup> , D, I	
<b>Sonntag</b> 05.06.2022	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> mit Gemüserais, dazu Dessert <b>5,00 EUR</b>  A <sup>1</sup> , G, I, S					<b>Gefülltes Putenschnitzel</b> mit Mischgemüse und Kartoffeln, dazu Dessert <b>5,00 EUR</b>  A <sup>1</sup> , C, G, I, K, P	

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 Geschwefel, 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.