

# SPEISEPLAN | 23. KW | 06.06. – 12.06.2022

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> 06.06.2022	<b>Schweinebraten</b> mit Weinkraut und Knödel <b>5,00 EUR</b> <small>1, 4 A<sup>1</sup>, G, I, J, S</small>	<b>Pfingstmontag</b>	<b>Pfingstmontag</b>	<b>Pfingstmontag</b>	<b>Pfingstmontag</b>	<b>Milchgrieß</b> dazu <u>kalte Schattenmorellen</u> <b>5,00 EUR</b> <small>7 A<sup>1</sup>, G</small>	<b>Montag – Sonntag</b> * am Wochenende 5,00 EUR  <b>1</b> <b>Schweineschnitzel</b> mit Zitronenecke und Gurkenkartoffelsalat <b>3,50 EUR*</b> <small>7, A<sup>1</sup>, C, G, I, J, K, S</small>  <b>2</b> <b>3 Spiegeleier</b> auf Bratkartoffeln <b>4,50 EUR*</b> <small>C, K</small>
<b>Dienstag</b> 07.06.2022	<b>Sächsischer Sauerbraten</b> mit Rosinenrotkohl und Kartoffelklößen <small>1, 4, 5 A<sup>1</sup>, I, K, R</small>	<b>Hausgemachte Sülze</b> an Remouladensoße, mit Rohkostsalat und Bratkartoffeln <small>7 A<sup>1</sup>, C, F, 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>Hausgemachte Sülze</b> an Remouladensoße, mit Rohkostsalat und Bratkartoffeln <small>7 A<sup>1</sup>, C, F, G, I, J, K, S</small>	<b>Butternudeln</b> mit gebackenem Hirtenkäse, an Paprikasoße <small>A<sup>1</sup>, C, G, I</small>	<b>Mediterranes Schweinesteak</b> mit würzigen Kartoffelspalten, dazu <u>Dessert</u> <small>A<sup>1</sup>, G, I, K, S</small>	
<b>Mittwoch</b> 08.06.2022	<b>Schollenfilet Finkenwerder Art</b> mit Kartoffelpüree, dazu <u>Gurkensalat</u> <small>1, 4 A<sup>1</sup>, D, G</small>	<b>Würzige Paprikaschote</b> in Tomatensoße, mit Reis <small>A<sup>1</sup>, C, I, J</small>	<b>Deftiger Kesselgulasch</b> mit Kartoffelstücken und Paprika <small>7 A<sup>1</sup>, G, I, J, K, S</small>	<b>Deftiger Kesselgulasch</b> mit Kartoffelstücken und Paprika <small>7 A<sup>1</sup>, G, I, J, K, S</small>	<b>Gebackener Blumenkohl</b> mit Kräutersoße und Kartoffel-Erbsenstampf <small>A<sup>1</sup>, C, G, I, K</small>	<b>4 Quarkeierkuchen</b> mit <u>Zucker und Apfelmus</u> <small>4, 5 A<sup>1</sup>, C, G, K</small>	
<b>Donnerstag</b> 09.06.2022	<b>Saftiges Putenschnitzel</b> mit Zitronenecke, an Gurkenkartoffelsalat (Kaltmenü) <small>A<sup>1</sup>, C, I, J, K, P</small>	<b>Makkaronipfanne „Saloniki“</b> mit Hackfleisch, Paprika und Hirtenkäse <small>A<sup>1</sup>, G, I, S</small>	<b>Sahniger Milchreis</b> dazu <u>Zucker und Zimt,</u> <u>Waldfrüchte</u> <small>G</small>	<b>Makkaronipfanne „Saloniki“</b> mit Hackfleisch, Paprika und Hirtenkäse <small>A<sup>1</sup>, G, I, S</small>	<b>Vegetarischer Tortelliniauflauf</b> mit buntem Gemüse und Käse überbacken <small>A<sup>1</sup>, C, G, I</small>	<b>Linguine</b> mit Räucherlachs und Zitronenpesto <small>A<sup>1</sup>, D, I</small>	
<b>Freitag</b> 10.06.2022	<b>Deftiges Feuerfleisch</b> mit Paprika und Zwiebeln, an Bratkartoffeln <small>A<sup>1</sup>, G, I, J, K, S</small>	<b>Champignonpfanne</b> mit frischer Petersilie, an Sahnekartoffelpüree <small>A<sup>1</sup>, G, I, K</small>	<b>Weißer Bohneneintopf</b> mit Kartoffelstücken und Kasslerwürfel, dazu <u>Dessert</u> <small>1, 4, 6 A<sup>1</sup>, E, G, H, I, K, S</small>	<b>Deftiges Feuerfleisch</b> mit Paprika und Zwiebeln, an Bratkartoffeln <small>A<sup>1</sup>, G, I, J, K, S</small>	<b>Gefülltes Omelett</b> mit Spargelstücken, an Bandnudeln <small>A<sup>1</sup>, C</small>	<b>Nudelaufauf</b> mit Wurst und Käse überbacken, dazu <u>Dessert</u> <small>1, 4, 6 A<sup>1</sup>, C, E, G, H, S</small>	
<b>Samstag</b> 11.06.2022	<b>Geflügelleber</b> mit Kartoffelpüree, auf Zwiebelbett, dazu <u>Kompott</u> <b>5,00 EUR</b> <small>A<sup>1</sup>, G, I, K, P</small>	<h2>Am Pfingstmontag, den 06.06.2022, ist keine Bestellannahme! Ab- bzw. Zubestellungen sind nur bis Freitag, 03.06.2022, 14.00 Uhr möglich.</h2>				<b>Spinat</b> mit Rührei und Kartoffeln, dazu <u>Kompott</u> <b>5,00 EUR</b> <small>3 A<sup>1</sup>, C, G, K</small>	
<b>Sonntag</b> 12.06.2022	<b>Feines Würzfleisch</b> vom Schwein, mit Gemüseis, dazu <u>Dessert</u> <b>5,00 EUR</b> <small>A<sup>1</sup>, G, I, S</small>					<b>Kasslersteak</b> mit Specksauerkraut und Kartoffeln, dazu <u>Dessert</u> <b>5,00 EUR</b> <small>1, 4, 6 A<sup>1</sup>, G, I, J, K, S</small>	

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

**Hähnchen-Bowl** mit frischem  
Salat, Melone, Mango, Hähnchenbrust-  
streifen, Sojasprossen, Nüssen und  
Avocado, dazu Vinaigrette  
**5,00 EUR** E, F, H, 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 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.