

SPEISEPLAN | 25. KW | 20.06. – 26.06.2022

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 20.06.2022	Schweinehacksteak in Letschosoße, an Kartoffelpüree 7 A ¹ , G, I, J, K, S	2 verlorene Eier in süß-saurer Soße, mit Salzkartoffeln, dazu Möhren-Apfelsalat A ¹ , C, I, J, K	Erbseintopf mit Kartoffel- und Bockwurstwürfeln 1, 4, 6 A ¹ , I, K, S	4 verlorene Eier in süß-saurer Soße, mit Salzkartoffeln, dazu Möhren-Apfelsalat A ¹ , C, I, J, K	Brokkoli-Nussecke auf Buttergemüse, mit Kartoffelpüree A ¹ , E, G, H ² , I, K	Gedünstetes Seelachsfilet in Dillsaße, mit Kartoffeln, dazu Joghurt A ¹ , D, G, I, K	Montag – Sonntag * am Wochenende 5,00 EUR 1 Kaltes Bratenbrot mit Ei, Gewürzgurke und Meerrettich 3,50 EUR* 7, A ^{1,2} , C, G, J, S
Dienstag 21.06.2022	Panierter Leberkäse auf Butterbohnen, mit Sahnekartoffelpüree 1, 4, 6 A ¹ , C, G, I, J, K, S	Schweineroulade mit Rotkohl und Kartoffeln 1, 4 A ¹ , I, J, K, S	Reiseintopf mit Gemüse und Kochfleischwürfel, dazu Dessert A ¹ , G, I, K, S	Panierter Leberkäse auf Butterbohnen, mit Sahnekartoffelpüree 1, 4, 6 A ¹ , C, G, I, J, K, S	Nudelaufauf mit Spinat, Tomate und Käse überbacken A ¹ , C, G, I	Oma's Sahneheringsfilet in feiner Soße, mit Paprikakrautsalat und Salzkartoffeln 7 A ¹ , C, D, G, I, K	2 Deftiges Bauernfrühstück mit Gewürzgurke 4,50 EUR* 1, 4, 7, C, K, S
Mittwoch 22.06.2022	Hähnchenbrust mit Brokkolifüllung, auf Buttererbsen, an Salz- kartoffeln und Kräutersoße A ¹ , G, I, K, P	Hausgemachtes Beefsteak in herzhafter Soße, dazu Buttermöhren und Kartoffeln A ¹ , C, G, I, J, K, S	Weißkohleintopf mit Karottenstiften, Kartoffeln und Knacker 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K, S	Hausgemachtes Beefsteak in herzhafter Soße, dazu Buttermöhren und Kartoffeln A ¹ , C, G, I, J, K, S	Gebackener Camembert an Kartoffelgratin, dazu Preiselbeeren und Obst 5 A ¹ , C, G, K	Fischboulette mit Kräuterkartoffelpüree, an Dillsaße, dazu Dessert 7 A ¹ , C, D, G, I, K	
Donnerstag 23.06.2022	Herzhafter Mischgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 1, 4, 5 A ¹ , I, J, K, R, S	Spaghetti mit Schinkenstreifen, an sahniger Soße 1, 4, 6 A ¹ , C, G, I, S	Soljanka mit Wurststreifen und Paprika, dazu Scheibe Brot 1, 4, 6, 7 A ¹ , F, G, I, J, K, M, S	Spaghetti mit Schinkenstreifen, an sahniger Soße 1, 4, 6 A ¹ , C, G, I, S	3 Quarkkälchen mit heißer Sauerkirschsoße 5 A ¹ , C, G, K	Wurstpfanne mit Reis, dazu Dessert 1, 4, 6 A ¹ , G, I, S	
Freitag 24.06.2022	Thüringer Rostbrät'l auf feinem Zwiebelbett, an Bratkartoffeln A ¹ , I, J, K, S	Sächsische Tiegelwurst mit Specksauerkraut und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , I, K, S	Möhreneintopf mit Fleischklößchen, Kartoffeln und Kräutern, dazu Kompott A ¹ , I, K, S	Sächsische Tiegelwurst mit Specksauerkraut und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , I, K, S	Kichererbsen-Brokkoli- Pfanne mit Paprikastreifen G, I	Sülzsalat an Kräuterremoulade, mit Rohkostsalat und Bratkartoffeln 7 A ¹ , C, F, G, I, J, K, S	
Samstag 25.06.2022	Rührei mit Schinken und Kartoffelpüree, dazu Dessert 5,00 EUR 1, 4, 6 A ¹ , C, G, K, S					Putenrollbraten mit Mischgemüse, an Kartoffeln, dazu Dessert 5,00 EUR A ¹ , G, I, K, P	
Sonntag 26.06.2022	Zarter Rinderbraten an Buttermöhren, mit Salzkartoffeln, dazu Obst 5,00 EUR A ¹ , G, I, J, K, R					Ribsteak (Hackfleischrippchen) mit Kartoffelbrei und Sauerkraut, dazu Obst 5,00 EUR 1, 4 A ¹ , C, G, I, J, K, S	

Salat / Bowl**
** Montag – Freitag

KaSa-Bowl mit Kartoffeln,
Tomate, Gurke, Paprika, Feld-
salat, Pesto und Bacon-Chips,
dazu Joghurt-Dressing
5,00 EUR 1, 4, E, G, H, S



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.