

SPEISEPLAN | 26. KW | 27.06. – 03.07.2022

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 27.06.2022	Hähnchenkeule mit Rotkraut und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , I, K, P	Schnittlauchquark mit Butter und Leberwurst, an Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , G, I, J, K, R, S	Linseneintopf mit Knackwurstscheiben 1, 4, 6 A ¹ , I, K, S	Schnittlauchquark mit Butter und Leberwurst, an Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , G, I, J, K, R, S	Spinatauflauf mit Ravioli, Tomate und Käse überbacken A ¹ , C, G, I	Feiner Rahmgulasch mit Pilzen und Zwiebeln, an Nudeln A ¹ , C, G, I, S	Montag – Sonntag * am Wochenende 5,00 EUR 1
Dienstag 28.06.2022	Fischfilet mit Champignons und Käse gratiniert, an Kartoffelpüree A ¹ , D, G, K	Deftige Krautwickel im Schmorkohlfond, mit Salzkartoffeln A ¹ , C, I, J, K, S	Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika, dazu <u>Scheibe Brot</u> 7 A ¹ , F, G, I, J, K, S	Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika, dazu <u>Scheibe Brot</u> 7 A ¹ , F, G, I, J, K, S	Pesto-Nudeln mit Brokkoli A ¹ , H, I	Putenschnitzel „Natur“ mit Kartoffeln und Mischgemüse A ¹ , I, K, P	Nudelsalat mit 1 Paar Wiener 3,50 EUR* 1, 4, A ¹ , C, G, I, J, S 2
Mittwoch 29.06.2022	Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln, dazu <u>Möhren-Apfelsalat</u> A ¹ , C, I, J, K, S	Sommerlicher Nudelsalat mit Kirschtomaten und Rucola, dazu 2 Wiener Würstchen (Kaltmenü) 1, 4 A ¹ , I, S	Pichelsteiner Eintopf mit Gemüse und Kochfleischwürfel, dazu <u>Dessert</u> A ¹ , C, G, I, K, S	Sommerlicher Nudelsalat mit Kirschtomaten und Rucola, dazu 3 Wiener Würstchen (Kaltmenü) 1, 4 A ¹ , I, S	Gemüsespieß in würziger Tomatensoße, an Kräutertreis, dazu <u>Dessert</u> A ¹ , G, I	Frankfurter Schweinebraten mit Würstchen gefüllt, an Brokkoligemüse und Kartoffelklößen 1, 4, 5, 6 A ¹ , I, J, K, S	Pulled Chicken mit gebratenem Reis, dazu Barbecue-Dip 4,50 EUR* F, J, P
Donnerstag 30.06.2022	Gebatene Leber auf Zwiebelbett, an Kräuterkartoffelpüree, dazu <u>kleiner Bauernsalat</u> A ¹ , G, I, K, S	Makkaroni mit Tomatensoße, dazu <u>Reibekäse</u> A ¹ , G, I	Sahniger Milchreis dazu <u>Pfirsichkompott</u> G	Makkaroni mit Tomatensoße, dazu <u>Reibekäse</u> A ¹ , G, I	Bunte Gemüsepfanne mit Blattspinat, Tomaten und Lauch A ¹ , I, K	Rinderschmorbraten mit Rotkraut und Kartoffeln 1, 4 A ¹ , I, J, K, R	Salat / Bowl ** ** Montag – Freitag Fit-Bowl mit Quinoa, Kichererbsen, Radieschen, Brokkoli, Karotten und Rote-Bete-Hummus, dazu Kräuter-Vinaigrette 5,00 EUR 
Freitag 01.07.2022	Schweinerückensteak „Ungarische Art“ mit Bratkartoffeln 7 A ¹ , I, K, S	Spinat mit Rührei an Salzkartoffeln, dazu <u>Kompott</u> 3 A ¹ , C, G, K	Muschelnudeleintopf mit Geflügelfleisch und Gemüse, dazu <u>Kompott</u> A ¹ , C, I, P	Schweinerückensteak „Ungarische Art“ mit Bratkartoffeln 7 A ¹ , I, K, S	Blumenkohl-Brokkoligratin mit Käse überbacken A ¹ , C, G, I	Krautnudeln mit Jagdwurstwürfel 1, 4, 6 A ¹ , I, J, S	
Samstag 02.07.2022	Salamirührei mit Bratkartoffeln, dazu <u>Dessert</u> 5,00 EUR 1, 3, 4, 6 C, G, J, K, S				Bauernroulade mit Mischgemüse und Salzkartoffeln, dazu <u>Dessert</u> 5,00 EUR A ¹ , G, I, J, K, S		
Sonntag 03.07.2022	Schweinegulasch mit Rotkohl und Kartoffeln, dazu <u>Pudding</u> 5,00 EUR 1, 4 A ¹ , E, G, H, I, J, K, S				Eierragout mit Champignons Gemüse und Fleischbällchen, an Kräuterkartoffeln, dazu <u>Pudding</u> 5,00 EUR A ¹ , C, E, G, H, I, J, K, 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.