

SPEISEPLAN | 30. KW | 25.07. – 31.07.2022

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 4,95 EUR (MAXI-Gericht 5,70 EUR, Wochenmenü „2“ 5,00 EUR und Bowl/Salat 5,50 EUR), am Wochenende/Feiertag 5,50 EUR. Preise für Firmenkunden (Gericht ROT, GELB, GRÜN) werden individuell vereinbart. Es gelten unsere AGBs.

	ROT	GELB	GRÜN	MAXI 4,40 EUR	SILBER 3,50 EUR	BLAU 3,50 EUR	WOCHENMENÜ*
Montag 25.07.2022	Kaltes Schweineschnitzel mit Zitronenecke garniert, an Gurkenkartoffelsalat (Kaltmenü) <small>A¹, C, K, S</small>	Feuerfleisch mit Salzkartoffeln <small>7</small> <small>A¹, I, K, S</small>	Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen und Bockwurstwürfel <small>1, 4, 6</small> <small>A¹, G, I, K, S</small>	Mexikanisches Chilli con Carne mit roten Bohnen und Mais, an Kräuterreis <small>A¹, I, S</small>	Makkaroni-Gemüseauflauf <small>A¹, C, G, I</small>	Mexikanisches Chilli con Carne mit roten Bohnen und Mais, an Kräuterreis <small>A¹, I, S</small>	Montag – Sonntag * am Wochenende 5,50 EUR 1 Kartoffelsalat mit 3 Partyfrikadellen 4,00 EUR* <small>7, A¹, C, G, I, J, K, S</small>
Dienstag 26.07.2022	Braumeistersteak mit Schwarzbierzwiebeln und Bratkartoffeln <small>A¹, I, J, K, S</small>	Herzhafter Wurstgulasch mit Hörnchennudeln <small>1, 4, 6</small> <small>A¹, G, I, J, S</small>	Ungarische Gulaschsuppe mit Schweinefleisch und Zwiebeln, <u>dazu Scheibe Brot</u> <small>7</small> <small>A¹, F, G, I, J, K, M, S</small>	Herzhafter Wurstgulasch mit Hörnchennudeln <small>1, 4, 6</small> <small>A¹, G, I, J, S</small>	Gemüseschnitzel auf Schwarzwurzeln, in Käse-Sahnesoße, mit Petersilienkartoffeln <small>A¹, C, G, I, K</small>	Brathering mit Zwiebelringen und Rohkostsalat, an Kräuterkartoffelpüree <small>7</small> <small>A¹, C, G, K</small>	2 Mailänder Omelett mit Schinken und Spaghetti gefüllt, in Tomatensoße 5,00 EUR* <small>1, 4, 6, A¹, C, I, S</small>
Mittwoch 27.07.2022	Gebatene Schweinsleber auf Zwiebelbett, an Sahnekartoffelpüree <small>A¹, G, I, K, S</small>	Hausgemachter Schnittlauchquark mit Sahneleberwurst, Butter und Kartoffeln <small>1, 4</small> <small>A¹, G, I, J, K, R, S</small>	Sahniger Milchreis <u>dazu Zucker und Zimt,</u> <u>Erdbeerkompott</u> <small>G</small>	Hausgemachter Schnittlauchquark mit Sahneleberwurst, Butter und Kartoffeln <small>1, 4</small> <small>A¹, G, I, J, K, R, S</small>	Vegetarisches Bauernfrühstück <u>dazu saure Gurke</u> <small>7</small> <small>C, K</small>	Fischboulette mit Kräuterkartoffelpüree, an Dillsoße <small>D, G, I, J, K</small>	
Donnerstag 28.07.2022	Griechisches Pfannengyros an Kräuterreis, <u>dazu Tzatziki und Krautsalat</u> <small>A¹, G, I, S</small>	Hausgemachtes Beefsteak mit Butterbohnen und Salzkartoffeln <small>A¹, C, G, I, J, K, S</small>	Weißkrauteintopf mit Karottenstreifen und Rindfleisch <small>A¹, I, K, R</small>	Hausgemachtes Beefsteak mit Butterbohnen und Salzkartoffeln <small>A¹, C, G, I, J, K, S</small>	Kräuterpfannkuchen mit Gemüse gefüllt, <u>dazu Frischkäsecreme</u> <small>A¹, C, G, I</small>	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsoße, mit Kartoffeln <small>A¹, G, I, K, R</small>	
Freitag 29.07.2022	Böhmischer Kräuterbraten in feiner Soße, mit Butterrosenkohl und Kartoffelklößen <small>4, 5</small> <small>A¹, G, I, J, K, S</small>	2 Spiegeleier auf Bratkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> <small>C, G, K</small>	Grüner Bohneneintopf mit Kasslerwürfel und Kartoffeln <small>1, 4, 6</small> <small>A¹, G, I, K, S</small>	3 Spiegeleier auf Bratkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> <small>C, G, K</small>	Kartoffel-Zucchini-auflauf mit Tomatenwürfeln und Hirtenkäse gratiniert <small>A¹, C, G, I</small>	Putenschnitzel Cordon bleu mit Kartoffeln und Brokkoli <small>1, 4, 6</small> <small>A¹, C, G, I, K, P</small>	
Samstag 30.07.2022	Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzen und Butterspaghetti, <u>dazu Kompott</u> 5,50 EUR <small>A¹, G, I, S</small>				Kochklops in Dillsoße, mit Kartoffeln, <u>dazu Kompott</u> 5,50 EUR <small>A¹, C, I, J, K, S</small>		
Sonntag 31.07.2022	Putengulasch mit Fingermöhrrchen und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 5,50 EUR <small>A¹, G, I, K, P</small>				Rinderbraten mit Mischgemüse und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 5,50 EUR <small>A¹, E, G, H, I, J, K, R</small>		

Salat / Bowl **
** Montag – Freitag

Lachs-Bowl mit Salatmix,
Quinoa, Wakame, Gurke,
Orangenfilets, Sojasprossen,
Avocado, dazu Limetten-Minz-
Dressing
5,50 EUR 3, D, F, G, L



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.