

SPEISEPLAN | 31. KW | 01.08. – 07.08.2022

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 01.08.2022	Hackbraten mit Rotkraut und Kartoffelpüree 1, 4 A ¹ , C, G, I, J, K, S	Thüringer Rostbratwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, dazu <u>Senf</u> 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K, S	Deftiger Erbseneintopf mit Kartoffel- und Bockwurstwürfel 1, 4 A ¹ , I, J, K, S	Thüringer Rostbratwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, dazu <u>Senf</u> 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K, S	Omelett mit Hirtenkäse und Tomaten gefüllt, an Salzkartoffeln C, G, I, K	Schweinegulasch an Makkaroni 7 A ¹ , G, I, J, K, S	Montag – Sonntag * am Wochenende 5,50 EUR 1 Kaltes Bratenbrot mit Ei, Gewürzgerne und Meerrettich 4,00 EUR* 7, A ^{1,2} , C, G, J, S
Dienstag 02.08.2022	Schnitzel „Jäger Art“ auf Pilzen, an Kartoffelpüree A ¹ , C, G, I, J, K, S	Rahmspinat mit 2 Spiegeleiern, an Kartoffeln A ¹ , C, G, K	Sächsischer Fleckeeintopf mit Gewürzgerne und Kartoffelstücken 7 A ¹ , I, J, K, S	Schnitzel „Jäger Art“ auf Pilzen, an Kartoffelpüree A ¹ , C, G, I, J, K, S	Blumenkohl an holländischer Soße, mit Petersilienkartoffeln A ¹ , C, F, G, I, J, K	Geflügelrikassee mit Champignons, an Reis A ¹ , G, I, P	2 Pulled Pork mit Reis und gemischtem Salat 5,00 EUR* F, J, S
Mittwoch 03.08.2022	2 Putenmedaillons in Geflügelsoße, an Butternudeln A ¹ , C, G, I, P	Krautnudeln mit paniertes Jagdwurstscheibe 1, 4, 6 A ¹ , C, I, J, S	Sommergemüseintopf mit Kartoffelwürfel A ¹ , G, I, K	Krautnudeln mit paniertes Jagdwurstscheibe 1, 4, 6 A ¹ , C, I, J, S	2 Couscous-Möhren-Taler an einer Gemüsebolognese A ¹	Schnittlauchrührei an Bratkartoffeln, dazu <u>Rote Bete</u> 3, 7 C, K	
Donnerstag 04.08.2022	Lachspfanne mit Spargel, in Zitronenhollandaise, an Reis A ¹ , C, D, F, G, I	Hausmacher Sülze an Remouladensauce, mit Rohkost und Bratkartoffeln 7 A ¹ , C, F, G, I, J, K, S	Rosenkohleintopf mit Kochfleisch und Karottenstiften A ¹ , G, I, K, S	Spaghetti mit Schinkenstreifen, in Käsesoße 1, 4, 6 A ¹ , C, G, S	Kartoffelgratin mit Gemüse, Meerrettichsoße und Käse überbacken A ¹ , C, G, K	Spaghetti mit Schinkenstreifen, in Käsesoße 1, 4, 6 A ¹ , C, G, S	
Freitag 05.08.2022	Steak mit Tomate und Hirtenkäse gratinert, an Käsesoße, mit Kartoffelgratin A ¹ , C, G, I, K, S	Sächsische Tiegelwurst mit Specksauerkraut und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , I, K, S	Chinasuppentopf mit Reismudeln und Geflügelfleisch A ¹ , C, F, G, I, P	Sächsische Tiegelwurst mit Specksauerkraut und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , I, K, S	Vegetarische Bratwurst auf Sauerkraut, mit Bratkartoffeln 1, 4 A ¹ , F, G, I, K	Milchgrieß mit <u>Erdbeerkompott</u> A ¹ , G	
Samstag 06.08.2022	Kasslerpfanne mit Paprika und Zwiebel, an Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> 5,50 EUR A ¹ , G, I, J, K, S				Gedünstetes Lachsfilet an Butternudeln, <u>dazu Dessert</u> 5,50 EUR A ¹ , C, D, G		
Sonntag 07.08.2022	Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffelklößen, <u>dazu Kompott</u> 5,50 EUR 1, 4, 5, 7 A ¹ , I, J, K, R				Putenschnitzel „Natur“ mit Buttermöhren und Kartoffeln, <u>dazu Kompott</u> 5,50 EUR 7 A ¹ , G, I, K, P		

Salat / Bowl **
** Montag – Freitag

Salatplatte mit Salatmix,
Tomate, Gurke, Radieschen,
Karotte, Sprossen und Puten-
streifen, dazu hausgemachter
Dressing
5,50 EUR G, P



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.