

SPEISEPLAN | 32. KW | 08.08. – 14.08.2022

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 08.08.2022	Kasslerbraten in Bratensoße, mit grünen Bohnen und Spätzle 1, 4, 6 A ¹ , C, I, J, K, S	Hausgemachter Kräuterquark mit Sahneleberwurst, Butter und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , G, I, J, K, R, S	Limseintopf süß-sauer, mit 1 Wiener Würstchen 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K, S	Limseintopf süß-sauer, mit 2 Wiener Würstchen 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K, S	Gebratene Nudeln mit Chinagemüse, süß-sauer abgeschmeckt A ¹ , C, F, I	Gedünsteter Fisch Andalusisch an Kräuterkartoffelbrei A ¹ , D, G, I, K	Montag – Sonntag * am Wochenende 5,50 EUR 1
Dienstag 09.08.2022	Paprika-Hähnchenkeule mit Pfannengemüse und Kräuterkartoffeln A ¹ , I, K, P	Spirelli mit Schinken, an fruchtiger Tomatensoße 1, 4, 6 A ¹ , I, S	Weißkrauteintopf mit Karottenstreifen und Rindfleisch A ¹ , I, K, R	Spirelli mit Schinken, an fruchtiger Tomatensoße 1, 4, 6 A ¹ , I, S	Kartoffeltaschen auf Paprikagemüse, mit Butterreis 4 A ¹ , C, G, I	Heringshäckerle mit bunter Rohkost und Salzkartoffeln 7 D, G, I, J, K	Gebackenes Fischfilet mit Remoulade und Gurkenkartoffelsalat 4,00 EUR* 7, A ¹ , C, D, G, I, J, K
Mittwoch 10.08.2022	Fischfilet Finkenwerder mit knusprigem Speck und Kartoffelpüree 1, 4 A ¹ , D, G, I, K, S	Königsberger Klopse in Kapernsoße, mit Kräuterkartoffeln 4 A ¹ , C, I, J, K, S	Muschelnudeleintopf mit Gemüse und Hühnerfleisch A ¹ , C, G, I, P	Fischfilet Finkenwerder mit knusprigem Speck und Kartoffelpüree 1, 4 A ¹ , D, G, I, K, S	Blattspinat mit Blauschimmelkäse überbacken, an Kartoffeln G, I, K	Blumenkohl mit Schinken und Käse überbacken, an Kartoffelpüree 1, 4, 6 A ¹ , C, G, I, K, S	2 Spreewälder Roulade mit Hackfüllung, an Butter- bohnen und Kartoffeln 5,00 EUR* 7, A ¹ , C, G, I, J, K, S
Donnerstag 11.08.2022	Hähnchenbrust im Kokosmantel an Ananas-Currysoße, mit Butternudeln A ¹ , C, G, P	Gurkenkartoffelsalat mit frischem Dill und paniertes Jagdwurstscheibe (Kaltmenü) 1, 4, 6 A ¹ , C, I, J, K, S	Kesselgulasch mit Paprika und Kartoffeln, dazu Scheibe Brot 7 A ¹ , F, G, I, J, K, M, S	Gurkenkartoffelsalat mit frischem Dill und paniertes Jagdwurstscheibe (Kaltmenü) 1, 4, 6 A ¹ , C, I, J, K, S	Spanische Tortilla Kartoffelomelett (in der Menüschale gebacken) A ¹ , C, G, I, K	Rinderbraten mit Rotkraut und Kartoffeln 1, 4 A ¹ , I, J, K, R	Salat / Bowl** ** Montag – Freitag
Freitag 12.08.2022	Gepökelte Schweinszunge in Buttersoße, mit Kartoffeln und Erbsen A ¹ , G, I, K, S	Paprikaschote mit Hackfleisch gefüllt, in deftiger Tomatensoße, mit Reis A ¹ , C, I, K, S	Bunter Reiseintopf mit Geflügelfleisch und frischen Kräutern E, G, H, I, P	Paprikaschote mit Hackfleisch gefüllt, in deftiger Tomatensoße, mit Reis A ¹ , C, I, K, S	Blumenkohl- Käsemedaillon auf feinem Gemüse, an Petersilienkartoffeln A ¹ , C, G, I, K	Schnitzel „Natur“ mit Ananasscheibe garniert, an Reis A ¹ , G, I, S	Mediterraner Salat mit Salatmix, Rucola, Mozzarellaabällchen, Sprossen und Cocktailtomaten, dazu Balsamico-Dressing 5,50 EUR 6
Samstag 13.08.2022	4 Fischstäbchen mit Kartoffelpüree, dazu Dessert 5,50 EUR A ¹ , D, G, I, K				Gedünstetes Rindfleisch mit Karotten und Kräuter- kartoffeln, dazu Dessert 5,50 EUR A ¹ , G, I, K, R		
Sonntag 14.08.2022	Putengulasch mit Fingermöhren und Kartoffeln, dazu Pudding 5,50 EUR A ¹ , E, G, H, I, K, P				Gebratener Leberkäse an Kartoffelpüree, dazu Pudding 5,50 EUR 1, 4, 6 A ¹ , 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 Geschwefel, 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.