

SPEISEPLAN | 33. KW | 15.08. – 21.08.2022

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 15.08.2022	Deftiges Feuerfleisch mit Paprika und Zwiebel, an Butterreis A ¹ , G, I, J, S	Bratwurst in Bratensoße, mit Bohnen und Kartoffelpüree, <u>dazu Senf</u> 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K, S	Kartoffelsuppe mit 1 Kamenzer 1, 4, 6 A ¹ , I, K, S	Deftiges Feuerfleisch mit Paprika und Zwiebel, an Butterreis A ¹ , G, I, J, S	Kichererbsen-Brokkoli- Pfanne mit Paprikastreifen, <u>dazu Kornbrötchen</u> A ^{1-2,4} , F, G, I, L	Schinkenrührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 1, 3, 4, 6 A ¹ , C, G, K, S	Montag – Sonntag * am Wochenende 5,50 EUR 1 Nudelsalat mit 1 Paar Wiener 4,00 EUR* 1, 4, A ¹ , C, G, I, J, S
Dienstag 16.08.2022	Putenschnitzel mit Brokkolifüllung, in Geflügelsauce, an Buttererbsen und Salzkartoffeln A ¹ , C, G, I, K, P	Hausgemachter Hackbraten mit Mischgemüse und Kartoffelpüree A ¹ , C, G, I, J, K, S	Herzhafter Wirsingtopf mit Möhrenstreifen und Schinkenknackerwürfel 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K, S	Hausgemachter Hackbraten mit Mischgemüse und Kartoffelpüree A ¹ , C, G, I, J, K, S	Bandnudeln mit Blattspinat, Zwiebeln, Knoblauch und Sahneseife, <u>dazu Parmesan</u> A ¹ , C, G, I	Gedünstetes Fischfilet in Senfsoße, mit Kartoffeln, <u>dazu Rohkost</u> A ¹ , D, I, J, K	2 Schweizer Hacksteak belegt mit Tomate und Käse, an Bratkartoffeln 5,00 EUR* A ¹ , C, G, I, J, K, S
Mittwoch 17.08.2022	Gegrillte Schweinshaxe mit Karottensauerkraut und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , I, J, K, S	Zartes Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse, an Reis A ¹ , I, P	Grüppcheneintopf mit Kohlrabi und Kassler 1, 4, 6 A ¹ , E, G, H, I, K, S	Gemischter Gulasch mit Rotkraut und Kartoffelklößen 1, 4, 5 A ¹ , I, J, K, R, S	Vegetarische Bauernpfanne mit grünen Bohnen, Brokkoli, Kartoffeln, Erbsen, Möhren und Schupfnudeln A ¹ , C, G, I	Gemischter Gulasch mit Rotkraut und Kartoffelklößen 1, 4, 5 A ¹ , I, J, K, R, S	
Donnerstag 18.08.2022	Fischplatte mit Lachssteak und Welsfilet, in Sahneseife, an Bandnudeln A ¹ , C, D, G, I	Spaghetti Bolognese A ¹ , I, S	Weißer Bohneneintopf mit Kartoffeln und Kasslerwürfel 1, 4, 6 A ¹ , E, G, H, I, K, S	Spaghetti Bolognese A ¹ , I, S	2 Pikante Pfannkuchen mit buntem Gemüse gefüllt und mit Käse überbacken, <u>dazu Frischkäsedip</u> A ¹ , C, G, I	Wirsingkohlroulade mit Kartoffeln A ¹ , C, I, J, K, S	
Freitag 19.08.2022	Schweinesteak mit Creméchampignons und Bratkartoffeln A ¹ , G, I, K, S	4 Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut und Zwiebelkartoffelpüree <u>dazu Senf</u> 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K, S	Möhreneintopf mit Kartoffelstücken und Fleischklößchen A ¹ , C, G, I, K, S	6 Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut und Zwiebelkartoffelpüree <u>dazu Senf</u> 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K, S	Gedünsteter Blumenkohl auf Blattspinat, mit gebackenen Kartoffeln A ¹ , G, I, K	3 warme Buchteln mit Vanillesoße, <u>dazu Obst</u> 2, 3 A ¹ , C, G	
Samstag 20.08.2022	Wurstgulasch in Bratensoße, mit Kartoffel- püree, <u>dazu Dessert</u> 5,50 EUR 1, 4, 6 A ¹ , G, I, K, S					Züricher Geschnetzeltes mit Spätzle und Karotten, <u>dazu Dessert</u> 5,50 EUR A ¹ , C, G, I, S	
Sonntag 21.08.2022	Putenrollbraten mit Buttergemüse und Salz- kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 5,50 EUR A ¹ , G, I, K, P					Gedünstetes Fischfilet auf Rahmspinat, an Kartoffel- püree, <u>dazu Dessert</u> 5,50 EUR 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K	

Salat / Bowl **
** Montag – Freitag

Roastbeef-Bowl
mit Salatmix, Pilzen, Mais,
Stückkartoffeln, Kidneybohnen
und Cashew-Nüssen, dazu
Balsamico-Dressing
5,50 EUR E, H, J, R



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.