

SPEISEPLAN | 34. KW | 22.08. – 28.08.2022

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 22.08.2022	Wiener Saftgulasch mit Makkaronichips <small>A¹, I, J, S</small>	2 verlorene Eier in süß-saurer Soße, mit Kräuterkartoffeln, dazu <u>Apfel-Möhrensalat</u> <small>A¹, C, I, J, K</small>	Erbseintopf mit Rauchfleisch und Kartoffelstücken <small>1, 4, 6</small> <small>A¹, I, K, S</small>	Wiener Saftgulasch mit Makkaronichips <small>A¹, I, J, S</small>	Omelett mit Steinpilzen gefüllt, an Bandnudeln <small>A¹, C, I</small>	Putenschnitzel mit Chinagemüse, an Reis <small>A¹, C, F, G, I, P</small>	Montag – Sonntag * am Wochenende 5,50 EUR 1 Hausgemachtes Beefsteak mit buntem Kartoffelsalat 4,00 EUR* <small>7, A¹, C, G, I, J, K, S</small> 2 Spaghetti mit fruchtiger Tomatensoße und Salamiwürfel 5,00 EUR* <small>1, 4, A¹, I, J, S</small>
Dienstag 23.08.2022	Schweineroulade mit Rotkraut und Kartoffeln <small>1, 4</small> <small>A¹, I, J, K, S</small>	2 Königsberger Klopse mit frischen Petersilienmöhren und Salzkartoffeln <small>A¹, C, I, J, K, S</small>	Sächsischer Fleckeeintopf süß-sauer abgeschmeckt <small>7</small> <small>A¹, E, G, H, I, J, K, S</small>	Schweineroulade mit Rotkraut und Kartoffeln <small>1, 4</small> <small>A¹, I, J, K, S</small>	Spaghetti mit Brokkoli-Nusssoße, dazu <u>Parmesankäse</u> <small>A¹, E, G, H², I</small>	Gedünsteter Seelachs in herzhafter Senfsoße, mit Dillkartoffeln <small>A¹, D, I, J, K</small>	
Mittwoch 24.08.2022	Hähnchen-Cordon Bleu mit Schinken und Käse, an buntem Gemüse, Kräuterkartoffeln <small>1, 4, 6</small> <small>A¹, C, G, I, K, P</small>	Brathering mit Zwiebeln, bunter Rohkost und Kräuterkartoffelpüree <small>D, G, I, J, K</small>	Herzhafte Soljanka mit Paprika und Gurke, dazu <u>Scheibe Brot</u> <small>1, 4, 6, 7</small> <small>A¹, F, G, I, J, K, M, S</small>	Makkaroni mit Tomatensoße, dazu <u>Käse</u> <small>A¹, E, G, H, I</small>	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Hirtenkäse überbacken <small>A¹, C, G, I, K</small>	Makkaroni mit Tomatensoße, dazu <u>Käse</u> <small>A¹, E, G, H, I</small>	
Donnerstag 25.08.2022	Sächsischer Sauerbraten in Pfefferkuchensoße, mit Rosinenrotkohl und Kartoffelklößen <small>1, 4, 5</small> <small>A¹, I, K, R</small>	Hausgemachte Sülze in Remouladensoße, mit bunter Rohkost und Bratkartoffeln <small>7</small> <small>A¹, C, F, G, I, J, K, S</small>	Bunter Nudeleintopf mit Geflügelfleisch und frischen Kräutern <small>A¹, C, E, G, H, I, K, P</small>	Sächsischer Sauerbraten in Pfefferkuchensoße, mit Rosinenrotkohl und Kartoffelklößen <small>1, 4, 5</small> <small>A¹, I, K, R</small>	Lasagne mit vegetarischer Bolognese <small>A¹, C, G, I</small>	Putenragout mit Champignons und Kräuterreis <small>A¹, I, P</small>	
Freitag 26.08.2022	Kaninchenrollbraten mit Kartoffeln und Apfelrotkohl <small>1, 4</small> <small>A¹, I, J, K</small>	Beefsteak mit Kohlrabigemüse und Kartoffelbrei <small>A¹, C, G, I, J, K, S</small>	Pichelsteiner Eintopf mit buntem Gemüse, Fleischklößchen und Eierstich <small>A¹, C, I, K, S</small>	Beefsteak mit Kohlrabigemüse und Kartoffelbrei <small>A¹, C, G, I, J, K, S</small>	Kalte Gurkensuppe mit Dill, dazu <u>Brötchen</u> (Kaltmenü) <small>A¹, G, I</small>	3 Hefeklöße mit warmer Waldbeerensoße, dazu <u>Obst</u> <small>A¹, C, G</small>	
Samstag 27.08.2022	Kasslerpfanne mit grünen Bohnen und Salz- kartoffeln, dazu <u>Joghurt</u> 5,50 EUR <small>1, 4, 6</small> <small>A¹, G, I, J, K, S</small>				Rosenkohleintopf mit Kasslerwürfel, dazu <u>Joghurt</u> 5,50 EUR <small>1, 4, 6</small> <small>A¹, G, I, K, S</small>		
Sonntag 28.08.2022	Gebratene Hähnchenkeule mit Fingermöhren und Salz- kartoffeln, dazu <u>Kompott</u> 5,50 EUR <small>A¹, I, K, P</small>				Falscher Hase mit Mischgemüse und Kartoffeln, dazu <u>Kompott</u> 5,50 EUR <small>A¹, C, I, J, K, S</small>		

Salat / Bowl **
** Montag – Freitag

Gemüse-Bowl mit Salatmix,
Couscous, Kichererbsen,
Sojabohnen, Rote Bete, Gurke,
Nüsse, Avocado, Tomate, dazu
Kräuter-Vinaigrette
5,50 EUR A¹, E, F, H



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.