

SPEISEPLAN | 39. KW | 26.09. – 02.10.2022

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 26.09.2022	Sächsischer Sauerbraten in Lebkuchensoße, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 1, 4, 5 A ¹ , I, K, R	Geflügelfrikassee mit Champignons, an Kräuterreis A ¹ , G, I, P	Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen und Bockwurstwürfel 1, 4, 6 A ¹ , G, I, K, S	Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen und Bockwurstwürfel 1, 4, 6 A ¹ , G, I, K, S	Asiatisches Wokgemüse dazu Basmatireis A ¹ , F, I	1 großer Germknödel mit Butter und Mohn, an Vanillesoße 2, 3 A ¹ , C, G	Montag – Sonntag * am Wochenende 5,50 EUR 1
Dienstag 27.09.2022	Gebackenes Fischfilet in Eihülle, an Zitronenbuttersoße, mit Sahnekartoffelpüree A ¹ , C, D, G, K	Hähnchenfilet in Curryrahmsoße und Reis A ¹ , G, I, P	Nudeleintopf mit Rindfleisch und Gemüse A ¹ , C, E, G, H, I, R	Hähnchenfilet in Curryrahmsoße und Reis A ¹ , G, I, P	Nudelaufauf mit Tomate und Käse überbacken A ¹ , C, G, I	Schweinszunge in Rotweinsauce, mit Rotkraut und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , I, K, S	Kartoffelsalat mit 3 Partyfrikadellen 4,00 EUR* 7, A ¹ , C, G, I, J, K, S 2
Mittwoch 28.09.2022	Hackbraten an Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln A ¹ , C, I, J, K, S	4 Nürnberger Würstchen auf Sauerkraut, Kartoffelpüree, dazu <u>Senftüte</u> 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K, S	Grüner Bohneneintopf mit Kasslerwürfel 1, 4, 6 A ¹ , G, I, K, S	Hackbraten an Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln A ¹ , C, I, J, K, S	Brokkoli-Nussecke auf Sahnemöhrrchen, mit Kräuterkartoffeln A ¹ , E, G, H ¹² , I, K	Hausgemachte Fischboulette mit Kartoffelpüree, dazu <u>Gurkensalat</u> A ¹ , C, D, G, I, J, K	Pfannengyros mit Hirtenkäse überbacken, an Tomatenreis 5,00 EUR* A ¹ , G, I, S
Donnerstag 29.09.2022	Paprikahähnchenkeule in deftiger Soße, mit Pfannengemüse und Kartoffeln A ¹ , I, J, K, P	Jägerschnitzel auf bunten Spirelli, an Rahmsoße 1, 4, 6 A ¹ , C, I, J, S	Sächsischer Fleckeeintopf süß-sauer abgeschmeckt, mit Kartoffelstücken 7 A ¹ , I, J, K, S	Jägerschnitzel auf bunten Spirelli, an Rahmsoße 1, 4, 6 A ¹ , C, I, J, S	Gebackener Hirtenkäse auf Ratatouillegemüse, an Reis A ¹ , C, G, I	Kräuterquark mit Butter und Salzkartoffeln G, K	Salat / Bowl ** ** Montag – Freitag Mexican-Bowl mit Salatmix, gegrilltem Maiskolben, Tomate, Guacamole, schwarzen Bohnen und Tortilla-Chips, dazu Salsa- Dip 5,50 EUR A ¹ 
Freitag 30.09.2022	Deftiger Zwiebelgulasch herzhaft abgeschmeckt, mit Hefeknödel A ¹ , G, I, J, S	2 Königsberger Klopse in Kapernsoße, mit Fingermöhren und Kräuterkartoffeln A ¹ , C, I, K, S	Ungarischer Kesselgulasch mit Paprika und Fleisch, dazu <u>Scheibe Brot</u> 7 A ¹ , F, G, I, J, K, M, S	Deftiger Zwiebelgulasch herzhaft abgeschmeckt, mit Hefeknödel A ¹ , G, I, J, S	Feines Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln A ¹ , G, I, K	Schweinesteak mit Champignons und Kartoffeln A ¹ , G, I, J, K, S	
Samstag 01.10.2022	Herzhafter Kartoffeltopf mit Möhren, Sellerie, und 1 Wiener, dazu <u>Kompott</u> 5,50 EUR 1, 4, 6 A ¹ , I, K, S					Züricher Geschnetzeltes mit Spätzle und Karotten, dazu <u>Kompott</u> 5,50 EUR A ¹ , C, G, I, S	
Sonntag 02.10.2022	Falsche Zunge mit Schwarzwurzelgemüse, Buttersoße, Kartoffeln, dazu <u>Dessert</u> 5,50 EUR A ¹ , G, I, K, R					2 Seelacksklöße in Dillsauce, mit Salzkartoffeln, dazu <u>Dessert</u> 5,50 EUR A ¹ , C, D, G, K	

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.