

SPEISEPLAN | 41. KW | 10.10. – 16.10.2022

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 5,20 EUR (MAXI-Gericht 6,00 EUR und Bowl/Salat 5,70 EUR), am Wochenende/Feiertag 5,70 EUR. Preise für Firmenkunden (Gericht ROT, GELB, GRÜN) werden individuell vereinbart. Es gelten unsere AGBs.

	ROT	GELB	GRÜN	MAXI 4,60 EUR	SILBER 3,70 EUR	BLAU 3,70 EUR	WOCHENMENÜ*
Montag 10.10.2022	Thüringer Rostbrät'l auf Zwiebelbett, an grünen Bohnen, mit Bratkartoffeln <small>A¹, I, J, K, S</small>	Sahniger Kräuterquark mit Hausmacher Leberwurst, Butter und Salzkartoffeln <small>1, 4 A¹, G, K, R, S</small>	Sächsische Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen <small>1, 4, 6 A¹, I, K, S</small>	Thüringer Rostbrät'l auf Zwiebelbett, an grünen Bohnen, mit Bratkartoffeln <small>A¹, I, J, K, S</small>	Bandnudeln mit Blattspinat und Käse-Sahnesoße <small>A¹, C, G, I</small>	Gedünstetes Fischfilet in Dillsoße, mit Salzkartoffeln, dazu <u>Rohkost</u> <small>A¹, D, K</small>	Montag – Sonntag * am Wochenende 5,70 EUR 1 Schweineschnitzel mit Zitronenecke und Gurkenkartoffelsalat 4,20 EUR* <small>7, A¹, C, G, I, J, K, S</small>
Dienstag 11.10.2022	Sächsische Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln <small>1, 4 A¹, I, K, S</small>	Makkaroni mit Tomatensoße und Schinkenwürfel <small>1, 4, 6 A¹, I, S</small>	Sahniger Milchreis dazu <u>Zucker</u> und <u>Zimt</u> , <u>Erdbeerkompott</u> <small>G</small>	Makkaroni mit Tomatensoße und Schinkenwürfel <small>1, 4, 6 A¹, I, S</small>	Chinesische Gemüsepfanne an feinem Butterreis <small>A¹, F, G, I</small>	Bratwurst mit Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree, dazu <u>Senftüte</u> <small>1, 4, 6 A¹, G, I, J, K, S</small>	2 Makkaroni mit Gulasch 5,20 EUR* <small>A¹, I, J, S</small>
Mittwoch 12.10.2022	Hähnchenbrust gefüllt mit Kräuterbutter, auf Möhrengemüse, an Bratensoße und Kartoffeln <small>A¹, C, I, K, P</small>	Sächsische Krautwickel im Schmorkohlfond, mit Salzkartoffeln <small>1, 4 A¹, C, I, J, K, S</small>	Muschelnudeleintopf mit Gemüse und frischen Kräutern <small>A¹, C, I</small>	Hähnchenbrust gefüllt mit Kräuterbutter, auf Möhrengemüse, an Bratensoße und Kartoffeln <small>A¹, C, I, K, P</small>	Gemüseschnitzel mit Bratkartoffeln <small>A¹, C, I, K</small>	Kelchnudeln mit Limetten-Minz-Rahm und Hähnchenstreifen <small>A¹, G, P</small>	
Donnerstag 13.10.2022	Gebackenes Fischfilet in Eihülle, mit Kräuterbutter und Sahnekartoffelpüree <small>A¹, C, G, I, K</small>	Panierte Jagdwurstscheibe auf Pfannengemüse, an Jägersoße, mit Kräuterkartoffeln <small>1, 4, 6 A¹, C, G, I, J, K, S</small>	Rosenkohleintopf mit Fleischwürfel und Kartoffelstücken <small>A¹, I, K, S</small>	Panierte Jagdwurstscheibe auf Pfannengemüse, an Jägersoße, mit Kräuterkartoffeln <small>1, 4, 6 A¹, C, G, I, J, K, S</small>	Kürbis-Kartoffelrösti mit Kräuterquarkdip <small>A¹, C, G, I</small>	Schweineleber mit Kartoffelbrei, dazu <u>Gurkensalat</u> <small>A¹, G, I, K, S</small>	
Freitag 14.10.2022	Zarter Rindergulasch mit Rotkohl und Klößen <small>1, 4, 5 A¹, G, I, J, K, R</small>	Currywurst in Tomatensoße, mit Kartoffelbrei <small>1, 4 A¹, G, I, K, S</small>	Grüner Bohnentopf mit Knackwurstscheiben <small>1, 4, 6 A¹, I, J, K, S</small>	Zarter Rindergulasch mit Rotkohl und Klößen <small>1, 4, 5 A¹, G, I, J, K, R</small>	Kräuterpfannkuchen mit Gemüse gefüllt und Käse überbacken, dazu <u>Frischkäsecreme</u> <small>A¹, C, G, I</small>	3 Spiegeleier auf Bratkartoffeln <small>C, K</small>	
Samstag 15.10.2022	Schweinszunge an Rotkohl, mit Kartoffelmus, dazu <u>Dessert</u> 5,70 EUR <small>1, 4 A¹, E, G, H, I, K, S</small>				Kümmelbraten mit Bayrisch Kraut und Kartoffeln, dazu <u>Dessert</u> 5,70 EUR <small>1, 4 A¹, E, G, H, I, J, K, S</small>		
Sonntag 16.10.2022	Saftiger Kräuterbraten mit Porreegemüse und Salz- kartoffeln, dazu <u>Kompott</u> 5,70 EUR <small>A¹, I, J, K, S</small>				Herzragout mit Kartoffelpüree, dazu <u>Kompott</u> 5,70 EUR <small>A¹, G, I, J, K, S</small>		

Salat / Bowl **
** Montag – Freitag

Mediterraner Salat
mit Salatmix, Rucola,
Mozzarellabällchen, Sprossen
und Cocktailtomaten, dazu
Balsamico-Dressing
5,70 EUR 6



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. Kennzeichnung: P-Geflügelfleisch, R-Rindfleisch, S-Schweinefleisch und W-Weichtiere.
Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Geschmacksverstärker, 3 mit Farbstoff, 4 mit Antioxydationsmittel, 5 Schwefel, 6 mit Phosphat, 7 mit Süßungsmitteln, 8 Gewacht, 9 Geschwärt. 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.