

SPEISEPLAN | 42. KW | 17.10. – 23.10.2022

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 17.10.2022	Holzfällersteak an gedünsteten Zwiebeln, mit Bratkartoffeln A ¹ , I, J, K, S	Spaghetti mit Tomaten-Hackfleischsoße A ¹ , I, S	Erbseintopf mit Kartoffel- und Bockwurstwürfel 1, 4, 6 A ¹ , I, K, S	Spaghetti mit Tomaten-Hackfleischsoße A ¹ , I, S	Gedünstetes Gemüse an Buttersoße, mit Wildreismischung G, I	Schwabennest (Hackbraten mit Eifüllung) mit Mischgemüse und Kartoffeln A ¹ , C, G, I, J, K, S	Montag – Sonntag * am Wochenende 5,70 EUR 1 Kaltes Bratenbrot mit Ei, Gewürzgurke und Meerrettich 4,20 EUR* 7, A ^{1,2} , C, G, J, S
Dienstag 18.10.2022	Böhmischer Kräuterbraten mit Butterbohnen und Kartoffelklößen 4, 5 A ¹ , G, I, J, K, S	Sauerbraten mit Rotkraut und Klößen 1, 4, 5 A ¹ , I, K, R	Kartoffelsojanka mit Jagdwurst, Paprika und Zwiebel, <u>dazu Scheibe Brot</u> 1, 4, 6, 7 A ¹ , F, G, I, J, K, M, S	Wurstgulasch mit Reis 1, 4, 6 A ¹ , G, I, S	Spinatknödel mit Cremechampignons und Petersilie A ¹ , C, G, I	Wurstgulasch mit Reis 1, 4, 6 A ¹ , G, I, S	2 Spaghetti mit fruchtiger Tomatensoße und Salamiwürfel 5,20 EUR* 1, 4, A ¹ , I, J, S
Mittwoch 19.10.2022	Scholle Finkenwerder Art mit Schinkenwürfel, an Kartoffelpüree 1, 4, 6 A ¹ , D, G, K, S	Szegediner Gulasch auf Sauerkraut, mit Semmelknödeln 1, 4 A ¹ , C, G, I, J, S	Kürbiscremesuppe leicht gebunden, mit Ingwer, <u>dazu Scheibe Brot</u> A ^{1,2} , G, I	Szegediner Gulasch auf Sauerkraut, mit Semmelknödeln 1, 4 A ¹ , C, G, I, J, S	Paprikaschote mit Gemüse-Reis-Füllung in Tomatensoße, an Kartoffeln A ¹ , I, S	Nierchen in Rotweinsauce, mit Kartoffelpüree A ¹ , G, I, K, S	
Donnerstag 20.10.2022	Deftiges Feuerfleisch mit Letscho, Chili und Zwiebeln, an Semmelknödel 7 A ¹ , G, I, J, S	Deutsches Beefsteak in Zwiebel-Pilzsoße, mit Schinkenrosenkohl und Kartoffeln 1, 4, 6 A ¹ , C, I, J, K, S	Möhreneintopf mit Rindfleischwürfel A ¹ , G, I, K, R	Deftiges Feuerfleisch mit Letscho, Chili und Zwiebeln, an Semmelknödel 7 A ¹ , G, I, J, S	4 gefüllte Plinsen 2 mit Marmelade, 2 mit Nuss-Schokoaufstrich A ¹ , C, E, G, H	Gegrilltes Fischfilet mit Limetten-Kräutersauce, an Kartoffelpüree A ¹ , D, G, I, K	
Freitag 21.10.2022	Schnitzel Wiener Art mit Käse überbacken, an buntem Gemüse und Röstitaler 4 A ¹ , C, G, K, S	Brathering mit hausgemachter Rohkost, an Kartoffelpüree D, G, I, J, K	Saßnitzer Fischtopf mit saurer Gurke, saure Sahne, <u>dazu Scheibe Brot</u> 7 A ¹ , D, F, G, I, J, K, M	Krautnudelaufauf überbacken mit Käse A ¹ , G	Krautnudelaufauf überbacken mit Käse A ¹ , G	Milchgrieß <u>dazu Mischkompott</u> 7 A ¹ , G	
Samstag 22.10.2022	Gedünstetes Fischfilet in Dillrahmsauce, mit Salzkartoffeln, <u>dazu Joghurt</u> 5,70 EUR A ¹ , D, G, I, K				Kalbsfrikassee mit Spargel, Champignons und Kartoffelpüree, <u>dazu Joghurt</u> 5,70 EUR A ¹ , G, I, K, R		
Sonntag 23.10.2022	Gebeizter Putenrollbraten mit Blumenkohl und Salzkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 5,70 EUR A ¹ , E, G, H, I, K, P				Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Salzkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 5,70 EUR A ¹ , C, E, G, H, I, J, K, S		

Salat / Bowl **
** Montag – Freitag

Gemüse-Bowl mit Salatmix,
Couscous, Kichererbsen,
Sojabohnen, Rote Bete, Gurke,
Nüsse, Avocado, Tomate, dazu
Kräuter-Vinaigrette
5,70 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. Kennzeichnung: P-Geflügelfleisch, R-Rindfleisch, S-Schweinefleisch und W-Weichtiere.
Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Geschmacksverstärker, 3 mit Farbstoff, 4 mit Antioxidationsmittel, 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.