

SPEISEPLAN | 47. KW | 21.11. – 27.11.2022

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 21.11.2022	Holzfällersteak mit Zwiebeln und Bratkartoffeln A ¹ , I, J, K, S	Spaghetti Bolognese A ¹ , I, S	Sächsische Kartoffelsuppe mit Speck, Zwiebeln und Bockwurstwürfel 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K, S	Sächsische Kartoffelsuppe mit Speck, Zwiebeln und Bockwurstwürfel 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K, S	Spinat mit 2 Spiegeleiern, an Salzkartoffeln A ¹ , C, G, K	Gedünstetes Fischfilet in Kräutersoße, mit Dillkartoffeln A ¹ , D, I, K	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 22.11.2022	Hähnchenbrust mit Pilzfüllung, auf Buttermöhren, an Geflügelsoße und Kartoffeln A ¹ , C, G, I, K, P	Panierte Jagdwurstscheibe auf deftigem Pflanzengemüse, an Jägersoße und Kräuterkartoffelpüree 1, 4, 6 A ¹ , C, G, I, J, K, S	Altmärkischer Wirsingtopf mit Schinkenknacker und Karottenstiften 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K, S	Panierte Jagdwurstscheibe auf deftigem Pflanzengemüse, an Jägersoße und Kräuterkartoffelpüree 1, 4, 6 A ¹ , C, G, I, J, K, S	Penne Napoli <u>dazu Parmesankäse</u> A ¹ , C, G, I	3 kalte Buchteln mit sahniger Vanillesoße, <u>dazu Banane</u> 2, 3 A ¹ , C, G	2 Pulled Pork mit Reis und gemischtem Salat 5,20 EUR* F, J, S
Mittwoch 23.11.2022	Hamburger Schnitzel mit Spiegelei, an Bratkartoffeln A ¹ , C, K, S	Sächsische Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , I, K, S	Bunter Nudleintopf mit Gemüse, Kräutern und Hühnerfleisch A ¹ , C, I, P	Hamburger Schnitzel mit 2 Spiegeleiern, an Bratkartoffeln A ¹ , C, K, S	Rigatoni mit Blattspinat und Gorgonzolasoße A ¹ , C, G	Wirsingkohlroulade mit Kartoffeln A ¹ , C, I, J, K, S	
Donnerstag 24.11.2022	Saftiger Pökelbraten im Bratenfond, mit Karottensauerkraut und Kartoffelklößen 1, 4, 5 A ¹ , I, J, K, S	Hausgemachtes Beefsteak in Letschosoße, mit Buttererbsen und Sahnekartoffelpüree A ¹ , C, G, I, J, K, S	Sahniger Milchreis <u>dazu Zucker und Zimt,</u> <u>kalte Erdbeersoße</u> G	Hausgemachtes Beefsteak in Letschosoße, mit Buttererbsen und Sahnekartoffelpüree A ¹ , C, G, I, J, K, S	Mandarinen- Quarkauflauf A ¹ , C, G	Truthahnschnitzel mit Reis und Chinagemüse A ¹ , C, F, I, P	Salat / Bowl** ** Montag – Freitag Hähnchen-Bowl mit Salatmix, Melone, Mango, Hähnchenbruststreifen, Sojasprossen, Nüssen und Avocado, dazu Vinaigrette 5,70 EUR E, F, H, P
Freitag 25.11.2022	Kasslersteak mit Ananas und Käse überbacken, an Bohnen, Rotweinsoße und Salzkartoffeln 1, 4, 6 A ¹ , G, I, K, S	Zarter Rinderbraten mit Apfelrotkohl und Klößen 1, 4, 5 A ¹ , I, J, K, R	Pichelsteiner Eintopf mit Fleischklößen und Eierstich 2, 3 A ¹ , C, G, I, K, S	Zarter Rinderbraten mit Apfelrotkohl und Klößen 1, 4, 5 A ¹ , I, J, K, R	2 Frühlingsrollen auf buntem Gemüse, <u>dazu Dessert</u> A ¹ , C, E, F, G, H, I, J	Bunte Gemüseplatte Brokkoli, Möhren und Blumen- kohl, an holländischer Soße, mit Petersilienkartoffeln A ¹ , F, G, I, J, K	
Samstag 26.11.2022	Herzhafte Krautnudeln mit Jagdwurstwürfel, <u>dazu Joghurt</u> 5,70 EUR 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, S				Schweinefiletstreifen mit Möhrenstiften und Kartoffelpüree, <u>dazu Joghurt</u> 5,70 EUR A ¹ , G, I, K, S		
Sonntag 27.11.2022	Braunes Geflügelragout in Pilzsoße, mit Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> 5,70 EUR A ¹ , E, G, H, I, K, P				Beefsteak mit Kartoffelbrei und Kohlrabigemüse, <u>dazu Dessert</u> 5,70 EUR A ¹ , C, E, G, H, I, J, K, S		

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.