

SPEISEPLAN | 50. KW | 12.12. – 18.12.2022

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 12.12.2022	Filetplatte mit 2 Hähnchenfilets und 1 Schweinemedallion, in Pfeffer- soße, an Kartoffelkroketten 5 A ¹ , C, G, I, J, K, P, S	Krautwickel im Schmorkohlfond, mit Kartoffeln 1,4 A ¹ , C, I, J, K, S	Muschelnudeleintopf mit Geflügelfleisch und Gemüse A ¹ , C, I, P	Sahniger Kräuterquark mit Kalbsleberwurst, Butter und Salzkartoffeln 1,4 A ¹ , G, K, R	Spinatlasagne mit Bechameloße und Käse überbacken A ¹ , C, G, I	Sahniger Kräuterquark mit Kalbsleberwurst, Butter und Salzkartoffeln 1,4 A ¹ , G, K, R	Montag – Sonntag * am Wochenende 5,70 EUR 1 Gebackenes Fischfilet mit Remoulade und Gurkenkartoffelsalat 4,20 EUR* 7, A ¹ , C, D, G, I, J, K
Dienstag 13.12.2022	Wildbraten „Diana“ mit Rotwein-Wachholdersoße, Butterrosenkohl und Kartoffelklößen 4,5 A ¹ , G, I, J, K	Gebratenes Fischfilet Natur mit Zitronensoße, an Bandnudeln A ¹ , C, D, G	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch A ¹ , I, K, R	Schweineroulade mit Blumenkohl- Möhrengemüse und Kartoffeln A ¹ , I, J, K, S	Omelett gefüllt mit Pfifferlingen, an Kartoffelbrei A ¹ , C, G, K	Schweineroulade mit Blumenkohl- Möhrengemüse und Kartoffeln A ¹ , I, J, K, S	2 Steak au four mit Käse überbacken, an Mandelkroketten 5,20 EUR* 4, A ¹ , C, G, S
Mittwoch 14.12.2022	Schmorrippchen auf Sauerkraut, an Salzkartoffeln 1,4 A ¹ , I, J, K, S	Hausgemachtes Hacksteak mit Letschosoße, Butter- erbsen und Kartoffelpüree A ¹ , C, G, I, J, K, S	Milchreis mit kalten Kirschen, dazu Banane G	Hausgemachtes Hacksteak mit Letschosoße, Butter- erbsen und Kartoffelpüree A ¹ , C, G, I, J, K, S	Pesto-Spaghetti mit Rucola und Cocktailtomaten, dazu geriebener Hartkäse A ¹ , C, G	Feuerfleisch mit Bratkartoffeln A ¹ , I, J, K, S	
Donnerstag 15.12.2022	Gefülltes Putenschnitzel auf einem Champignon- Zwiebelbett, mit Butterkartoffeln A ¹ , I, K, P	Makkaroni „Saloniki“ mit Hackfleisch, Zwiebeln und Hirtenkäse A ¹ , G, I, S	Deftiger Erbseneintopf mit Kartoffelstücken und 1 Kamenzer 1,4, 6 A ¹ , I, K, S	Makkaroni „Saloniki“ mit Hackfleisch, Zwiebeln und Hirtenkäse A ¹ , G, I, S	3 Kartoffelpuffer mit Zucker bestreut, dazu Blumenkohlsuppe, dazu Apfelmus 4 A ¹ , C, G, I, K	Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Tomatenwürfeln und Hirtenkäse gratiniert A ¹ , G, I, K	
Freitag 16.12.2022	Schweineschnitzel auf Pfannengemüse, mit Rahmsoße und Kräuterkartoffeln A ¹ , C, G, I, J, K, S	Hirschgulasch mit Spätzle und Rosenkohl A ¹ , C, G, I	Rosenkohleintopf mit Karottenstiften und Kochfleischwürfeln A ¹ , G, I, S	Schweineschnitzel auf Pfannengemüse, mit Rahmsoße und Kräuterkartoffeln A ¹ , C, G, I, J, K, S	Überbackener Blumenkohl mit Salzkartoffeln A ¹ , G, I, K	Bunte Heringshackerle mit gemischtem Salat und Salzkartoffeln 7 D, I, J, K	
Samstag 17.12.2022	Zarte Rinderbrust mit jungen Erbsen und Klößen, dazu Dessert 5,70 EUR 4, 5 A ¹ , E, G, H, I, J, K, R	Eine besinnliche Weihnachtszeit wünscht Ihnen Ihre La Ola Zentralküche.				Putenbraten mit Salzkartoffeln, an Rotkraut, dazu Dessert 5,70 EUR 1, 4 A ¹ , E, G, H, I, K, P	
Sonntag 18.12.2022	Gedünstetes Lachssteak in Kräutersoße, mit Kartoffelbrei, dazu Dessert 5,70 EUR A ¹ , D, E, G, H, I, K					Rinderroulade mit Rotkraut und Salzkartoffeln, dazu Dessert 5,70 EUR 1, 4, 7 A ¹ , E, G, H, I, J, K, R	

Salat / Bowl **
** Montag – Freitag

Teriyaki-Bowl mit Salatmix,
Reis, Avocado, Brokkoli, Gurke
und Teriyaki-Hähnchen,
dazu Limetten-Minz-Dressing
5,70 EUR P



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 Geschwefel, 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.