

SPEISEPLAN | 04. KW | 23.01. – 29.01.2023

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 5,50 EUR (MAXI-Gericht 6,50 EUR und Bowl/Salat 5,70 EUR), am Wochenende/Feiertag 6,30 EUR. Preise für Firmenkunden (Gericht ROT, GELB, GRÜN, MAXI, SILBER, BLAU) werden individuell vereinbart. Es gelten unsere AGBs.

	ROT	GELB	GRÜN	MAXI	SILBER	BLAU	WOCHENMENÜ*
Montag 23.01.2023	Currywurst in fruchtiger Tomatensoße, mit Kartoffelbrei 1, 4 A ¹ , G, I, J, K, S	Deftige Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , I, K, S	Linseneintopf mit Kamenzer Würstchen 1, 4 A ¹ , I, K, S	Makkaroni mit Tomatensoße und Käse A ¹ , G, I	Makkaroni mit Tomatensoße und Käse A ¹ , G, I	Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln 3 A ¹ , C, G, K	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 6,30 EUR
Dienstag 24.01.2023	Rinderroulade in deftiger Soße, mit Rotkohl und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , I, J, K, R	Pikanter Wurstgulasch mit Gewürzgurke und Paprika, an Butterreis 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, S	Pichelsteiner Eintopf mit Fleischklößchen und Eierstich A ¹ , C, I, K, S	Pikanter Wurstgulasch mit Gewürzgurke und Paprika, an Butterreis 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, S	Vegetarische Nudelpfanne mit frischen Champignons und Fingermöhren A ¹ , I	Kochfisch in Dillsoße mit Kartoffelmus, <u>dazu Rohkost</u> A ¹ , D, G, K	1 Hausgemachtes Beefsteak mit buntem Nudelsalat 4,20 EUR* 7, A ¹ , C, G, I, J, K, S
Mittwoch 25.01.2023	Gepökelte Schweinskeule im Bratenfond, mit Bayrisch Kraut und Klößen 1, 4, 5 A ¹ , C, I, J, K, S	Spaghetti mit Tomaten- Hackfleischsoße A ¹ , I, S	Grüner Bohneneintopf mit Kassler- und Kartoffelwürfel 1, 4, 6 A ¹ , I, K, S	Spaghetti mit Tomaten- Hackfleischsoße A ¹ , I, S	Gebackener Camembert an Kartoffelgratin, <u>dazu kalte Preiselbeeren</u> A ¹ , C, G, I, K	Kräuterquark mit Butter und Gewürzgurke, dazu Kartoffeln 7 G, K	2 Bauernfrühstück <u>dazu saure Gurke</u> 5,20 EUR* 1, 4, 7, C, K, S
Donnerstag 26.01.2023	Paniertes Schweineschnitzel auf Pfannengemüse, mit Salzkartoffeln A ¹ , C, I, J, K, S	Brathering mit Zwiebelringen, buntem Rohkostsalat und Sahnekartoffelpüree D, G, I, J, K	Milchgrieß <u>dazu Zucker und Zimt,</u> <u>Schattenmorellen</u> 7 A ¹ , G	Italienische Putenpfanne mit Sellerie und Paprika, an Butternudeln A ¹ , G, I, P	Gebackener Hirtenkäse an Paprikagemüse und Reis A ¹ , C, G, I	Italienische Putenpfanne mit Sellerie und Paprika, an Butternudeln A ¹ , G, I, P	
Freitag 27.01.2023	Deftiges Feuerfleisch mit Bratkartoffeln A ¹ , I, J, K, S	Bratwurst mit Specksauerkraut und Zwiebelkartoffelpüree, <u>dazu Senftüte</u> 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K, S	Deftiger Gräupcheneintopf mit Kohlrabi, Kasslerwürfel und Möhren, <u>dazu Dessert</u> 1, 4, 6 A ¹ , G, I, K, S	Deftiges Feuerfleisch mit Bratkartoffeln A ¹ , I, J, K, S	Tagliatelle mit Waldpilzen, an milder Sahneseoße A ¹ , G, I	Schweinesteak mit Brokkoli und Kartoffeln A ¹ , I, J, K, S	
Samstag 28.01.2023	Kasslerbraten mit Möhren und Kartoffeln, <u>dazu Joghurt</u> 6,30 EUR 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K, S				Lachsfilet in Dillsoße, an Kartoffelpüree, <u>dazu Joghurt</u> 6,30 EUR A ¹ , D, G, K		
Sonntag 29.01.2023	Putenrahmgeschnetzeltes mit Möhren und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 6,30 EUR A ¹ , G, I, K, P				Hackbraten mit Mischgemüse und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 6,30 EUR A ¹ , C, G, I, J, K, S		

Salat / Bowl**
** Montag – Freitag,
außer feiertags

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

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 Geschwefelt, 6 mit Phosphat, 7 mit Süßungsmitteln, 8 Gewachst, 9 Geschwärzt. 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.