

SPEISEPLAN | 51. KW | 19.12.2022 – 25.12.2022

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 19.12.2022	Gedünstetes Seelachsfilet mit Rotkraut und Kartoffelpüree 1, 4 A ¹ , D, G, K	2 verlorene Eier in Senfsoße, mit Salzkartoffeln, <u>dazu Rohkost</u> A ¹ , C, I, J, K	Deftiger Gräupcheneintopf mit Kohlrabi, Kassler- und Kartoffelstücken 1, 4, 6 A ¹ , I, K, S	Gulasch vom Schwein mit Paprika und Ebley A ¹ , C, I, J, S	Bunter Gemüseaufauf mit Vollkornkernen und Käse überbacken A ^{1/24} , C, G, I, K	Gulasch vom Schwein mit Paprika und Ebley A ¹ , C, I, J, S	Montag – Sonntag * am Wochenende 5,70 EUR 1 Kaltes Bratenbrot mit Ei, Gewürzgerke und Meerrettich 4,20 EUR* 7, A ^{1/2} , C, G, J, S
Dienstag 20.12.2022	Bratwurst mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree, <u>dazu Senftüte</u> 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K, S	Deftige Krautnudeln mit Salamiwürfeln 1, 4 A ¹ , I, J, S	Bunter Reiseintopf mit Gemüse, Kräutern und Geflügelfleisch A ¹ , I, P	Deftige Krautnudeln mit Salamiwürfeln 1, 4 A ¹ , I, J, S	3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln C, K	Lebergulasch mit Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> A ¹ , G, I, J, K, S	2 Gebackener Karpfen in Meerrettichpanade, auf Lauchgemüse, mit Butterkartoffeln 5,20 EUR* A ¹ , C, D, G
Mittwoch 21.12.2022	2 Putensteaks in Sahnesoße, mit Brokkoli und Bandnudeln A ¹ , G, I, P	Hühnerfrikassee mit Kräuterreis A ¹ , I, P	Rindfleischintopf mit buntem Gemüse A ¹ , I, K, R	3 Putensteaks in Sahnesoße, mit Brokkoli und Bandnudeln A ¹ , G, I, P	Vegetarische Bratwurst auf Sauerkraut und Bratkartoffeln, <u>dazu Senftüte</u> 1, 4 A ¹ , F, G, I, J, K	Gebratener Leberkäse mit Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K, S	
Donnerstag 22.12.2022	Kasslerbraten in Rotweinsauce, mit Butterbohnen und Kartoffeln 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K, S	Hausgemachter Hackbraten mit buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln A ¹ , C, I, J, K, S	Herzhafte Soljanka mit Jagdwurst, Paprika, Gewürzgerke und Zwiebel, <u>dazu Scheibe Brot</u> 1, 4, 6, 7 A ¹ , G, I, J, K, S	Hausgemachter Hackbraten mit buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln A ¹ , C, I, J, K, S	Gebackener Camembert an Kartoffelgratin, <u>dazu Preiselbeeren und Obst</u> A ¹ , C, G, I, K	Gedünstetes Kabeljaufilet mit Lauchkruste, an Wildreismischung A ¹ , D, I	
Freitag 23.12.2022	Putenbraten in Rotweinsauce, mit Rosenkohl und Kartoffeln A ¹ , I, J, K, P	Rahmspinat mit 2 Setzeiern und Salzkartoffeln A ¹ , C, G, I, K	Milchreis <u>dazu Zucker und Zimt, Waldbeerenkompott</u> G	Rahmspinat mit 4 Setzeiern und Salzkartoffeln A ¹ , C, G, I, K	Gemüseplatte an holländischer Soße, mit Petersilie und Kartoffeln A ¹ , C, F, G, I, J, K	Fischboulette in Dillsoße, mit Salzkartoffeln A ¹ , C, D, G, I, K	
Samstag 24.12.2022	Gänsebraten an Rotkraut, mit Klößen <u>dazu Dessert</u> 5,70 EUR 1, 4, 5 A ¹ , E, G, H, I, K, P	Ihre Ab- bzw. Zubestellungen für die Weihnachtsfeiertage sind nur bis Donnerstag, den 22.12.2022, 14.00 Uhr möglich.				Gefüllte, rote Paprikaschote an Kartoffeln und Tomatensoße, <u>dazu Dessert</u> 5,70 EUR A ¹ , C, E, G, H, I, J, K, S	
Sonntag 25.12.2022	Herzhafter Mischgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen, <u>dazu Dessert</u> 5,70 EUR 1, 4, 5 A ¹ , I, J, K, R, S					Pikante Wurstpfanne mit Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> 5,70 EUR 1, 4, 6 A ¹ , E, G, H, I, J, K, S	

Salat / Bowl **
** Montag – Freitag

Küchenmeistersalat
mit Salatmix, Gurke, Paprikamix, Tomate, Schinkenstreifen, Käse und Ei, dazu Joghurt-Dressing
5,70 EUR 1, 4, 6, C, G, I, 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 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.