

SPEISEPLAN | 06. KW | 06.02. – 12.02.2023

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 06.02.2023	Spaghetti mit Tomaten-Hackfleisch-Soße A ¹ , I, S	Sahniger Kräuterquark mit Butter und Leberwurst, dazu Kartoffeln 1, 4 A ¹ , G, I, J, K, S	Deftiger Erbseneintopf mit Kartoffel- und Bockwurstwürfel 1, 4 A ¹ , I, J, K, S	Spaghetti mit Tomaten-Hackfleisch-Soße A ¹ , I, S	2 verlorene Eier in Curry-Senfsoße, an Salzkartoffeln A ¹ , C, I, J, K	Fischfilet mit Tomate und Käse überbacken, an Kartoffelpüree A ¹ , C, D, G	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 6,30 EUR
Dienstag 07.02.2023	Wiener Saftgulasch mit Makkaronichips A ¹ , I, J, S	Gefülltes Schnitzel mit Blumenkohlgemüse, an Salzkartoffeln A ¹ , C, G, I, J, K, S	Tomaten-Basilikumtopf mit Hörnchennudeln, Fleischklößchen und Reibekäse A ¹ , C, G, I, S	Wiener Saftgulasch mit Makkaronichips A ¹ , I, J, S	3 Bäckerbuchteln mit heißer Vanillesoße, <u>dazu Obst</u> 2, 3 A ¹ , C, G	Königsberger Klopse in Kapernsoße, mit Babymöhren und Salzkartoffeln A ¹ , C, I, J, K, S	1 Paniertes Fischfilet an Remoulade, mit Kartoffelsalat 4,20 EUR* 7, A ¹ , C, D, G, I, J, K
Mittwoch 08.02.2023	Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Klößen 1, 4, 5 A ¹ , I, K, R	Kohlroulade im Schmorkohlfond, mit Salzkartoffeln A ¹ , C, I, J, K, S	Bunter Gemüseeintopf mit Fleischwürfeln und frischen Kräutern A ¹ , I, K, S	Kohlroulade im Schmorkohlfond, mit Salzkartoffeln A ¹ , C, I, J, K, S	Bandnudeln in Pfifferlingrahmsoße, mit frischer Petersilie A ¹ , G, I	Schweinsleber in Zwiebelsoße, mit Kartoffelpüree, <u>dazu ein kleiner Bauernsalat</u> A ¹ , G, I, K, S	2 Pulled Chicken mit gebratenen Reis, <u>dazu Barbecue-Dip</u> 5,20 EUR* F, J, S
Donnerstag 09.02.2023	Hähnchenbrustfilet mit Pilzfüllung, an Buttergemüse, Rahmsoße und Kartoffeln A ¹ , C, F, G, I, J, K, P	Hausgemachter Hackbraten mit Rosenkohl und Kartoffelmus A ¹ , C, G, I, J, K, S	Deftiger Wirsingtopf mit Möhren, Kartoffeln und Schinkenknacker 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K, S	Hausgemachter Hackbraten mit Rosenkohl und Kartoffelmus A ¹ , C, G, I, J, K, S	Paprikaschote mit Zucchini-Hirtenkäse-Füllung, in Tomatensoße, an Butterreis A ¹ , G, I	Tortellini mit Hackfleischsoße 4 A ¹ , C, G, S	
Freitag 10.02.2023	Thüringer Rostbrät'l auf Zwiebelbett, mit Bratkartoffeln A ¹ , I, J, K, S	Schnittlauchrührei mit Bratkartoffeln, <u>dazu Rote Bete</u> 3, 7 C, G, K	Reiseintopf mit Geflügelfleisch und zartem Gemüse I, K, P	Thüringer Rostbrät'l auf Zwiebelbett, mit Bratkartoffeln A ¹ , I, J, K, S	4 hausgemachte Quarkkäulchen <u>mit Zucker und Apfelmus</u> 4, 5 A ¹ , C, G, K	Nudelaufauf mit Schinkensahnesoße und Käse überbacken 1, 4 A ¹ , C, G, I, S	
Samstag 11.02.2023	Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen und Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> 6,30 EUR A ¹ , G, I, K, S				4 hausgemachte Quarkkäulchen <u>mit Zucker und Apfelmus</u> 4, 5 A ¹ , C, G, K	Putenrollbraten mit Brokkoli und Salzkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 6,30 EUR A ¹ , G, I, K, P	
Sonntag 12.02.2023	Wildgulasch mit Kartoffeln und Apfelrotkohl, <u>dazu Kompott</u> 6,30 EUR 1, 4, 5 A ¹ , I, J, K				4 hausgemachte Quarkkäulchen <u>mit Zucker und Apfelmus</u> 4, 5 A ¹ , C, G, K	Beefsteak mit Mischgemüse und Kartoffeln, <u>dazu Kompott</u> 6,30 EUR A ¹ , C, 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 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.