

SPEISEPLAN | 07. KW | 13.02. – 19.02.2023

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 13.02.2023	Hähnchenpfanne in Sahnesoße, mit buntem Gemüse und Butternudeln <small>A¹, G, I, P</small>	Sächsische Grützwurst an Sauerkraut und Kartoffeln <small>1, 4</small>	Linseneintopf süß-sauer, mit 1 Wiener Würstchen <small>1, 4, 6</small>	Sächsische Grützwurst an Sauerkraut und Kartoffeln <small>1, 4</small>	Gemüsestrudel <u>an hausgemachtem</u> <u>Kräuterquarkdip</u> <small>A¹, C, G, I</small>	Feiner Rahmspinat mit Schinkenrührei und Salzkartoffeln <small>1, 4, 6</small>	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 6,30 EUR
Dienstag 14.02.2023	Hamburger Schnitzel mit Spiegelei, an Bratkartoffeln <small>A¹, C, K, S</small>	Brathering mit Rohkostsalat und Kräuterkartoffelpüree <small>D, G, I, J, K</small>	Bunter Nudleintopf mit Geflügelfleisch, Gemüse und Kräutern <small>A¹, C, I, P</small>	Hamburger Schnitzel mit 2 Spiegeleiern, an Bratkartoffeln <small>A¹, C, K, S</small>	Tortellini mit vegetarischer Füllung, an Gorgonzolasoße <small>A¹, C, F, G, I</small>	Geflügelleber mit Apfelstückchen und Kartoffelbrei, <u>dazu Rohkost</u> <small>A¹, G, I, K, P</small>	1 Kaltes Bratenbrot mit Meerrettich und Gewürzgurke 4,20 EUR* <small>7, A^{1,2}, C, G, J, S</small>
Mittwoch 15.02.2023	Fischfilet in Ei-Parmesanmantel, mit Sahnebroskoli, an Bandnudeln <small>A¹, C, D, G</small>	Makkaroni mit Jagdwurstwürfeln, an fruchtiger Tomatensoße <small>1, 4, 6</small>	Grüner Bohneneintopf mit Kasslerwürfel <small>1, 4, 6</small>	Makkaroni mit Jagdwurstwürfeln, an fruchtiger Tomatensoße <small>1, 4, 6</small>	Champignongratin mit Erbsen, Kartoffelscheiben und Käse überbacken <small>A¹, C, G, I</small>	Muschelnudeln mit Hackfleischbällchen, getrockneten Tomaten und Paprika <small>A¹, C, I, S</small>	2 Lasagne Bolognese mit Käse überbacken 5,20 EUR* <small>A¹, C, G, I, S</small>
Donnerstag 16.02.2023	Schweinegulasch mit Rotkraut und Salzkartoffeln <small>1, 4</small>	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse, an Kräuterreis <small>A¹, I, P</small>	Milchgrieß mit Mandelrosinenaufgabe, <u>dazu kalte Pfirsichsoße</u> <small>7</small>	Schweinegulasch mit Rotkraut und Salzkartoffeln <small>1, 4</small>	Omelett mit Hirtenkäse und Tomaten gefüllt, an Salzkartoffeln <small>C, G, K</small>	Steak mit Meerrettichsoße und Kartoffelgratin <small>A¹, C, G, I, K, S</small>	
Freitag 17.02.2023	Würziger Kasslerbraten in feiner Rotweinsauce, mit Butterbohnen und Salzkartoffeln <small>1, 4, 6</small>	Gebratener Leberkäse mit Kartoffelbrei, <u>dazu Rohkost</u> <small>1, 4, 6</small>	Ungarischer Kesselgulasch mit Kartoffeln und Zwiebeln, <u>dazu Scheibe Brot</u> <small>7</small>	Gebratener Leberkäse mit Kartoffelbrei, <u>dazu Rohkost</u> <small>1, 4, 6</small>	Krautroulade mit vegetarischer Füllung, Soße und Kartoffeln <small>A¹, C, F, I, K</small>	Überbackener Blumenkohl mit Schinken und Käse, an Kartoffelpüree <small>1, 4, 6</small>	
Samstag 18.02.2023	Hähnchenschenkel mit Rotkraut und Salzkartoffeln, <u>dazu Obst</u> 6,30 EUR <small>1, 4</small>					Züricher Geschnetzeltes mit Spätzle und Karotten, <u>dazu Obst</u> 6,30 EUR <small>A¹, C, G, I, S</small>	
Sonntag 19.02.2023	Saftiger Putenbraten mit Rosenkohlgemüse und Salzkartoffeln, <u>dazu Joghurt</u> 6,30 EUR <small>A¹, G, I, J, K, P</small>					Krautpfanne mit Hackfleisch und Kartoffeln, <u>dazu Joghurt</u> 6,30 EUR <small>A¹, G, I, S</small>	

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

Hähnchen-Bowl
mit Salatmix, Melone, Mango,
Hähnchenbruststreifen,
Sojasprossen, Nüsse und
Avocado, dazu Vinaigrette
5,70 EUR E, F, H, 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/Sulfit, 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.