

SPEISEPLAN | 08. KW | 20.02. – 26.02.2023

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 20.02.2023	Schweineroulade Hausfrauenart mit Kartoffeln und Rotkraut 1, 4 A ¹ , I, J, K, S	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Salzkartoffeln A ¹ , C, I, J, K, S	Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen und Bockwurstwürfel 1, 4, 6 A ¹ , I, K, S	Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen und Bockwurstwürfel 1, 4, 6 A ¹ , I, K, S	Vegetarische Lasagne mit Käse überbacken A ¹ , C, F, G, I	Gebackene Champignonköpfe mit Kartoffelpüree A ¹ , C, G, K	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 6,30 EUR
Dienstag 21.02.2023	Gulasch mit Klößen und Rotkraut 1, 4, 5 A ¹ , I, J, K, S	Spaghetti mit Schinkenstreifen und Käsesahnesoße 1, 4, 6 A ¹ , C, G, I, S	Fleckeintopf mit Kartoffelstücken und Gewürzgerke 7 A ¹ , I, J, K, S	Spaghetti mit Schinkenstreifen und Käsesahnesoße 1, 4, 6 A ¹ , C, G, I, S	Tomatenrührei mit Bratkartoffeln, <u>dazu Gurkensalat</u> 3 C, G, K	Falscher Hase mit Mischgemüse und Kartoffeln A ¹ , C, G, I, J, K, S	1 Paniertes Rotbarschfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat 4,20 EUR* 7, A ¹ , C, D, G, I, J, K
Mittwoch 22.02.2023	Feuerfleisch mit Bratkartoffeln A ¹ , I, J, K, S	Sächsische Bratwurst mit grünen Bohnen und Kartoffelbrei 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K, S	Kräftige Brühnudeln mit Rindfleischwürfel, Gemüse und Kräutern A ¹ , C, G, I, R	Sächsische Bratwurst mit grünen Bohnen und Kartoffelbrei 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K, S	Gedünsteter Blumenkohl auf Blattspinat, an Rösti-Taler 4 A ¹ , I	4 hausgemachte Quarkkäulchen <u>dazu Zucker und Apfelmus</u> 4, 5 A ¹ , C, G, K	2 Riesenschnitzel mit Bratkartoffeln 5,20 EUR* A ¹ , C, K, S
Donnerstag 23.02.2023	Deftiger Schweinebraten in Bratensoße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , I, J, K, S	Deutsches Beefsteak in Zwiebelsoße, mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree A ¹ , C, G, I, J, K, S	Altmärkischer Wirsingtopf mit Kartoffeln und Knackerwürfel 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K, S	Deutsches Beefsteak in Zwiebelsoße, mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree A ¹ , C, G, I, J, K, S	Pilzbohnen mit Petersilie, an Kartoffelbrei, <u>dazu Dessert</u> A ¹ , G, I, K	Gedünstetes Fischfilet in Dillssoße, mit Salzkartoffeln, <u>dazu Rohkost</u> A ¹ , D, K	
Freitag 24.02.2023	Schweinesteak „Ungarischer Art“ mit Bratkartoffeln A ¹ , I, J, K, S	Wiener Backhähnchen auf Petersilienmöhrrchen, mit Geflügelsoße und Salzkartoffeln A ¹ , I, J, K, P	Sahniger Milchreis mit heißen Apfelstücken, <u>dazu Zucker und Zimt</u> G	Schweinesteak „Ungarischer Art“ mit Bratkartoffeln A ¹ , I, J, K, S	Kartoffelgratin mit Zucchini und Käse überbacken A ¹ , C, G, I, K	Bunte Gemüseplatte mit Brokkoli, Möhren, Blumenkohl, holländischer Soße und Salzkartoffeln A ¹ , C, F, G, I, J, K	
Samstag 25.02.2023	Schweinekammbraten mit Bayrisch Kraut und Kartoffeln, <u>dazu Obst</u> 6,30 EUR 1, 4 A ¹ , I, J, K, S					Hörnchennudeln in Basilikumsoße, <u>dazu Obst</u> 6,30 EUR A ¹ , C, I	
Sonntag 26.02.2023	Putenleber in Jägersoße, mit Kartoffelbrei, <u>dazu Kompott</u> 6,30 EUR A ¹ , G, I, J, K, P					Kümmelbraten mit Salzkartoffeln und Gemüse, <u>dazu Kompott</u> 6,30 EUR A ¹ , I, J, K, S	

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

KaSa-Bowl mit Feldsalat, Pesto-Kartoffeln, Tomate, Gurke, Paprika und Bacon-Chips, dazu Joghurt-Dressing
5,70 EUR 1, 4, E, G, H, 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.