

SPEISEPLAN | 09. KW | 27.02. – 05.03.2023

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 27.02.2023 | Szegediner Gulasch auf Sauerkrautsockel, mit Semmelknödel 1, 4 A¹, G, I, J, S | 2 gekochte Eier in Senfsoße, an Salzkartoffeln, <u>dazu Apfel-Möhren-Rohkost</u> A¹, C, I, J, K | Deftiger Erbseneintopf mit Knackwurstscheiben, Speck und Zwiebeln 1, 4, 6 A¹, I, J, K, S | Szegediner Gulasch auf Sauerkrautsockel, mit Semmelknödel 1, 4 A¹, G, I, J, S | Rigatoni mit Blattspinat, an Lachssoße A¹, D, G | Krautnudeln mit Würstwürfel 1, 4, 6 A¹, S | Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 6,30 EUR 1 Schweineschnitzel mit Zitronenecke und Kartoffelsalat 4,20 EUR* 7, A¹, C, G, I, J, K, S 2 Hähnchenroulade mit Frischkäsefüllung, an Schupfnudeln 5,20 EUR* A¹, C, G, I, P | |
| Dienstag 28.02.2023 | Gedünstetes Lachssteak in Kräutersoße, an Bandnudeln A¹, D, G, I | Hausgemachte Sülze in Kräuterremoulade, mit Rohkost und deftigem Bratkartoffeln 7 A¹, C, F, G, I, J, K, S | Kartoffelsuppe Holsteiner Art mit Kartoffelstückchen, Würstwürfel und Porree 1, 4, 6 A¹, I, K, S | Chinesische Reispfanne mit Gemüse und Geflügelfleisch F, I, P | Nudelaufauf mit Spinat und Tomate A¹, C, G, I | Chinesische Reispfanne mit Gemüse und Geflügelfleisch F, I, P | | |
| Mittwoch 01.03.2023 | Schnitzel Jägerart mit Pilzen, Petersilie und Sahnekartoffelmus A¹, G, I, J, K, S | 4 Nürnberger Würstchen auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree, <u>dazu Senftüte</u> 1, 4, 6 A¹, G, I, J, K, S | Soljanka mit Würststreifen, Paprika und Gurke, <u>dazu Scheibe Brot</u> 1, 4, 6, 7 A¹, F, G, I, J, K, M, S | Soljanka mit Würststreifen, Paprika und Gurke, <u>dazu Scheibe Brot</u> 1, 4, 6, 7 A¹, F, G, I, J, K, M, S | Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse, auf buntem Gemüse 4 A¹, C, G, I, K | Hirschgulasch mit Rosenkohl und Spätzle A¹, C, I, J | | |
| Donnerstag 02.03.2023 | Radeberger Bierbraten in herzhafter Biersoße, mit Butterbohnen und Klößen 4, 5 A¹, G, I, J, S | Makkaroni mit Schinken und Tomatensoße, <u>dazu Reibekäse</u> 1, 4, 6 A¹, G, I, S | Bunter Reiseintopf mit Gemüse, Kräutern und Geflügelfleisch I, P | Makkaroni mit Schinken und Tomatensoße, <u>dazu Reibekäse</u> 1, 4, 6 A¹, G, I, S | Spinat mit 2 Spiegeleiern und Salzkartoffeln A¹, C, G, K | Schweineleber mit Kartoffelbrei, <u>dazu Gurkensalat</u> A¹, G, I, K, S | | |
| Freitag 03.03.2023 | Seelachsfilet mit Brokkoli und Käsesoße überbacken, an Dillkartoffeln A¹, D, G, I, K | 4 hausgemachte Plinsen <u>dazu Zucker</u> <u>und Apfelmus</u> 4 A¹, C, G | Porreeintopf mit Fleischwürfel A¹, I, K, S | Schweinerückensteak mit Brokkoli und Salzkartoffeln A¹, I, J, K, S | Champignonschnitzel mit Kräuterkartoffelpüree A¹, C, G, I, K | Schweinerückensteak mit Brokkoli und Salzkartoffeln A¹, I, J, K, S | | |
| Samstag 04.03.2023 | Bunter Gemüseintopf <u>dazu Dessert</u> 6,30 EUR A¹, G, I, K | <h2>HUNGER AUF MEHR?</h2> <h2>PROBIEREN SIE UNSER MAXI-MENÜ.</h2> | | | | | | Putengeschnetzeltes mit Mischgemüse und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 6,30 EUR A¹, G, I, K, P |
| Sonntag 05.03.2023 | Putensteak „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken, an Kartoffelpüree, <u>dazu Obst</u> 6,30 EUR A¹, G, K, P | | | | | | | Gulasch mit Mischgemüse und Kartoffeln, <u>dazu Obst</u> 6,30 EUR A¹, I, J, K, S |

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

Mediterraner Salat
mit Salatmix, Rucola,
Mozzarellabällchen, Sprossen
und Cocktailtomaten,
dazu Balsamico-Dressing
5,70 EUR 6



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, H²-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.