

SPEISEPLAN | 10. KW | 06.03. – 12.03.2023

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 06.03.2023	Schweinegulasch mit Makkaroni A ¹ , I, J, S	Schinkenrührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 1, 3, 4, 6 A ¹ , C, G, K, S	Herzhafter Linseneintopf süß-sauer, mit Rauchfleisch 1, 4, 6 A ¹ , I, K, S	Schweinegulasch mit Makkaroni A ¹ , I, J, S	Mailänder Omelett (Spaghetti in Eihülle) mit Tomatensoße A ¹ , C, I	Rahmchampignons mit frischen Kräutern, an Speckknödel 1, 4, 6 A ¹ , G, I, S	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 6,30 EUR	
Dienstag 07.03.2023	Paniertes Schweineschnitzel auf Pfannengemüse, mit Zwiebelsoße und Kartoffeln A ¹ , C, I, K, S	Kohlroulade mit Salzkartoffeln A ¹ , C, I, K, S	Milchgrieß mit Beerenkompott A ¹ , G	Paniertes Schweineschnitzel auf Pfannengemüse, mit Zwiebelsoße und Kartoffeln A ¹ , C, I, K, S	2 Spiegeleier mit Bratkartoffeln, <u>dazu kleiner Salat</u> C, I, K	4 Fischstäbchen auf Rahmgemüse, mit Kartoffelpüree A ¹ , C, D, G, I, K	1 3 Partyfrikadellen mit hausgemachten Nudelsalat 4,20 EUR* 7, A ¹ , C, G, I, J, S	
Mittwoch 08.03.2023	Fischplatte mit 1 Lachs- und 1 Seehecht- steak, in Sahnesoße, an Butternudeln A ¹ , D, G, I	Sächsische Bratwurst mit Kartoffelbrei und grünen Bohnen, <u>dazu Senftüte</u> 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K, S	Deftiger Gräupcheneintopf mit Kassler und Kohlrabi 1, 4 A ¹ , I, K, S	Sächsische Bratwurst mit Kartoffelbrei und grünen Bohnen, <u>dazu Senftüte</u> 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K, S	Tagliatelle mit Champignons und Sahnesoße A ¹ , G, I	Gebratener Leberkäse mit Kartoffelpüree, <u>dazu Rohkost</u> 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K, S	2 3 Schweinemedallions in Pilzrahmsauce, mit Schupfnudeln 5,20 EUR* A ¹ , C, G, I, J, S	
Donnerstag 09.03.2023	Gegrilltes Schweinehaxenfleisch mit Sauerkraut und Kartoffelklößchen 1, 4, 5 A ¹ , I, J, K, S	Spaghetti Bolognese A ¹ , I, S	Cremige Tomatensuppe mit Hörnchennudeln und Fleischklößchen, <u>dazu Käse</u> A ¹ , C, G, I, S	Spaghetti Bolognese A ¹ , I, S	Tzatzikiquark mit Kartoffeln, <u>dazu saure Gurke</u> 7 G, I, K	Geschnetzeltes Stroganoff mit Gurke und Pilzen, an Gemüseries 7 A ¹ , I, J, K, S		
Freitag 10.03.2023	Putensteak in Käseeihülle, mit Spaghetti und Tomatensoße A ¹ , C, G, I, P	Hackbraten mit Mischgemüse und Salzkartoffeln A ¹ , C, I, J, K, S	Käselauchcremesuppe mit Hackfleisch A ¹ , G, I, S	Hackbraten mit Mischgemüse und Salzkartoffeln A ¹ , C, I, J, K, S	Gebackener Hirtenkäse an Balkangemüse, mit Naturreis A ¹ , C, G, I	Oma's Sahneheringsfilet in feiner Soße, mit Paprikakrautsalat und Salzkartoffeln 7 A ¹ , C, D, G, I, K		
Samstag 11.03.2023	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüseries, <u>dazu Dessert</u> 6,30 EUR A ¹ , G, I, P	<h2>La Ola ZENTRALKÜCHE - Mit Sorgfalt gekocht, mit Freude gegessen.</h2>					Kasslerbraten mit grünen Bohnen und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 6,30 EUR 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K, S	
Sonntag 12.03.2023	Schweinekammbraten mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln, <u>dazu Obst</u> 6,30 EUR 1, 4 A ¹ , I, J, K, S						Königsberger Klopse in Kapernsoße, mit Kartoffeln, <u>dazu Obst</u> 6,30 EUR 7 A ¹ , C, I, J, K, S	

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

Küchenmeistersalat
mit Salatmix, Gurke, Paprika-
mix, 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/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.