

# SPEISEPLAN | 11. KW | 13.03. – 19.03.2023

WIR FREUEN UNS AUF IHRE ESSENSBESTELLUNG: unter [www.laola-zentralkueche.de](http://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*
<b>Montag</b> 13.03.2023	<b>Pikanter Rahmgulasch</b> mit Hörnchennudeln  A <sup>1</sup> , G, I, J, S	<b>Sächsische Tiegelwurst</b> mit Specksauerkraut und Salzkartoffeln  1, 4 A <sup>1</sup> , I, K, S	<b>Sächsische Kartoffelsuppe</b> mit Jagdwurstwürfel  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , I, J, K, S	<b>Sächsische Kartoffelsuppe</b> mit Jagdwurstwürfel  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , I, J, K, S	<b>Gemüsespieß</b> in würziger Tomatensoße, an Kräuterreis  A <sup>1</sup> , I	<b>Gefülltes Schnitzel</b> mit Blumenkohlgemüse, an Kartoffeln  A <sup>1</sup> , C, I, J, K, S	<b>Montag – Sonntag</b> * am Wochenende/Feiertag <b>6,30 EUR</b>
<b>Dienstag</b> 14.03.2023	<b>Gebackenes Fischfilet</b> mit Kräuterbutter, an Kartoffelpüree  7 A <sup>1</sup> , C, D, G, I, K	<b>Currywurst</b> in fruchtiger Tomatensoße, mit Kartoffelmus  1, 4 A <sup>1</sup> , G, I, K, S	<b>Bunter Nudleintopf</b> mit Hühnerfleisch, Gemüse und Kräutern  A <sup>1</sup> , C, I, P	<b>Currywurst</b> in fruchtiger Tomatensoße, mit Kartoffelmus  1, 4 A <sup>1</sup> , G, I, K, S	<b>Kräuterpfannkuchen</b> mit Gemüse gefüllt, <u>dazu Frischkäsecreme</u>  A <sup>1</sup> , C, G, I	<b>Spaghetti Aglio e olio</b> mit Olivenöl und Knoblauch  A <sup>1</sup>	<b>1</b> <b>Gurken-Kartoffelsalat</b> mit 1 Paar Wiener Würstchen <b>4,20 EUR*</b> 1, 4, I, J, K, S
<b>Mittwoch</b> 15.03.2023	<b>Deftige Schmorrippchen</b> auf Sauerkrautsoclel, mit Kartoffelklößen  1, 4, 5 A <sup>1</sup> , I, J, K, S	<b>Beefsteak</b> mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln  A <sup>1</sup> , C, I, J, K, S	<b>Porreeintopf</b> mit Kartoffel- und Kasslerwürfel  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , I, K, S	<b>Beefsteak</b> mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln  A <sup>1</sup> , C, I, J, K, S	<b>Gemüsegratin</b> mit Sesamkruste und Käse überbacken  A <sup>1</sup> , C, G, I, K, L	<b>2 gekochte Eier</b> in Senfsoße, mit Kartoffeln, <u>dazu Möhrenrohkost</u>  A <sup>1</sup> , C, I, J, K	<b>2</b> <b>Hamburger Schnitzel</b> mit Spiegelei, auf Bratkartoffeln <b>5,20 EUR*</b> A <sup>1</sup> , C, K, S
<b>Donnerstag</b> 16.03.2023	<b>Hähnchenbrustfilet</b> <b>Cordon bleu</b> auf Buttermöhren, mit Salzkartoffeln  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , G, I, K, P	<b>Gulasch</b> mit Rotkraut und Klößen  1, 4, 5 A <sup>1</sup> , I, J, K, S	<b>Sahniger Milchreis</b> <u>dazu Schattenmorellen</u>  G	<b>Gulasch</b> mit Rotkraut und Klößen  1, 4, 5 A <sup>1</sup> , I, J, K, S	<b>Makkaroni</b> mit Tomatensoße, <u>dazu Käse</u>  A <sup>1</sup> , G, I	<b>Brathering</b> mit Zwiebelringen, bunter Rohkost und Kräuterkartoffelpüree  D, G, I, J, K	
<b>Freitag</b> 17.03.2023	<b>Gyrosplanne</b> mit Zwiebeln, an Kräuterreis, <u>dazu Tzatziki und Krautsalat</u>  A <sup>1</sup> , G, I, S	<b>Hausgemachte</b> <b>Krautspätzle</b> mit Bacon und Zwiebeln  1, 4 A <sup>1</sup> , C, S	<b>Muschelnudleintopf</b> mit Geflügel und Gemüse  A <sup>1</sup> , C, I, P	<b>Hausgemachte</b> <b>Krautspätzle</b> mit Bacon und Zwiebeln  1, 4 A <sup>1</sup> , C, S	<b>Nudelaufauf</b> mit Brokkoli und Käse überbacken  A <sup>1</sup> , C, G, I	<b>Bautzner Senfbraten</b> mit Bayrisch Kraut und Kartoffeln  1, 4 A <sup>1</sup> , I, J, K, S	
<b>Samstag</b> 18.03.2023	<b>Spanferkelrollbraten</b> mit Rotkraut und Kartoffeln, <u>dazu Kompott</u> <b>6,30 EUR</b> 1, 4 A <sup>1</sup> , I, J, K, S					<b>Serbischer Fischtopf</b> mit Kartoffelstücken, <u>dazu Kompott</u> <b>6,30 EUR</b> A <sup>1</sup> , D, G, I, K	
<b>Sonntag</b> 19.03.2023	<b>Deftiger Krautgulasch</b> mit Dampfkartoffeln, <u>dazu Pudding</u> <b>6,30 EUR</b> A <sup>1</sup> , E, G, H, I, J, K, S					<b>Fischfilet</b> in Dillsoße, an Reis, <u>dazu Pudding</u> <b>6,30 EUR</b> A <sup>1</sup> , D, E, G, H, I	

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

**Lachs-Bowl** mit Salatmix,  
Quinoa, Wakame, Gurke,  
Orangenfilets, Sojasprossen,  
Avocado, dazu Limetten-Minzen-  
Dressing  
**5,70 EUR**  
3, D, F, J, L



Allergene: A-glutenhaltiges Getreide (A<sup>1</sup>-Weizen, A<sup>2</sup>-Roggen, A<sup>3</sup>-Gerste, A<sup>4</sup>-Hafer, A<sup>5</sup>-Dinkel, A<sup>6</sup>-Emmer, A<sup>7</sup>-Khorasan-Weizen), B-Krebstier, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Sojabohne, G-Milch, H-Schalenfrucht (H<sup>1</sup>-Mandeln, H<sup>2</sup>-Haselnuss, H<sup>3</sup>-Walnuss, H<sup>4</sup>-Kaschunüsse, H<sup>5</sup>-Pecanüsse, H<sup>6</sup>-Paranüsse, H<sup>7</sup>-Pistazien, H<sup>8</sup>-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.