

# SPEISEPLAN | 12. KW | 20.03. – 26.03.2023

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> 20.03.2023	<b>Schweizer Sahnegeschnetzeltes</b> mit hausgemachten Knödeln <small>A<sup>1</sup>, G, I, S</small>	<b>Thüringer Rostbratwurst</b> mit Sauerkraut und Kartoffeln, <u>dazu Senftüte</u> <small>1, 4, 6 A<sup>1</sup>, I, J, K, S</small>	<b>Erbseintopf</b> mit Bockwurstwürfel <small>1, 4, 6 A<sup>1</sup>, I, K, S</small>	<b>Thüringer Rostbratwurst</b> mit Sauerkraut und Kartoffeln, <u>dazu Senftüte</u> <small>1, 4, 6 A<sup>1</sup>, I, J, K, S</small>	<b>Blumenkohl</b> in Sauce Hollandaise, mit Käse überbacken, an Salzkartoffeln <small>A<sup>1</sup>, C, F, G, I, J, K</small>	<b>Gedünstetes Kabeljaufilet</b> mit Lauchkruste, an Wildreismischung <small>A<sup>1</sup>, D, I</small>	<b>Montag – Sonntag</b> * am Wochenende/Feiertag <b>6,30 EUR</b>  <b>1</b> <b>Deftiges Bratenbrot</b> mit Ei und Meerrettich garniert <b>4,20 EUR*</b> <small>7, A<sup>1,3</sup>, C, G, J, S</small>  <b>2</b> <b>Makkaroni</b> mit Gulasch, <u>dazu Käse</u> <b>5,20 EUR*</b> <small>A<sup>1</sup>, G, I, J, S</small>
<b>Dienstag</b> 21.03.2023	<b>Putenpfanne alla Italia</b> in Basilikum-Tomatensoße, an Bandnudeln <small>A<sup>1</sup>, I, P</small>	<b>Sächsische Krautwickel</b> mit Kartoffeln <small>A<sup>1</sup>, C, I, J, K, S</small>	<b>Ungarische Gulaschsuppe</b> <u>dazu Scheibe Brot</u> <small>7 A<sup>1</sup>, F, G, I, J, K, M, S</small>	<b>Putenpfanne alla Italia</b> in Basilikum-Tomatensoße, an Bandnudeln <small>A<sup>1</sup>, I, P</small>	<b>Vegetarische Kartoffelsuppe</b> mit Gemüsestreifen, <u>dazu Dessert</u> <small>A<sup>1</sup>, G, I, K</small>	<b>Schweinenackensteak</b> mit Brokkoli und Kartoffeln <small>A<sup>1</sup>, I, J, K, S</small>	
<b>Mittwoch</b> 22.03.2023	<b>Gebackenes Fischfilet</b> mit Rotkraut und Kartoffelpüree <small>1, 4 A<sup>1</sup>, C, D, G, I, K</small>	<b>Pikanter Wurstgulasch</b> mit Letschogemüse und Reis <small>1, 4, 6, 7 A<sup>1</sup>, I, J, S</small>	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Kasslerwürfel und Kartoffelstückchen <small>1, 4, 6 A<sup>1</sup>, I, K, S</small>	<b>Pikanter Wurstgulasch</b> mit Letschogemüse und Reis <small>1, 4, 6, 7 A<sup>1</sup>, I, J, S</small>	<b>Nudelauflauf</b> mit Tomaten-Basilikum-Soße und Käse überbacken <small>A<sup>1</sup>, C, G, I</small>	<b>Putenschnitzel Natur</b> mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln <small>A<sup>1</sup>, I, K, P</small>	
<b>Donnerstag</b> 23.03.2023	<b>Schweinszunge</b> in Buttersoße, mit Erbsen und Salzkartoffeln <small>A<sup>1</sup>, G, I, J, K, S</small>	<b>Spaghetti</b> mit Hackfleischsoße <small>A<sup>1</sup>, I, S</small>	<b>Milchgrieß</b> <u>dazu Zucker und Zimt, Erdbeerkompott</u> <small>A<sup>1</sup>, G</small>	<b>Spaghetti</b> mit Hackfleischsoße <small>A<sup>1</sup>, I, S</small>	<b>Gemüseschnitzel</b> auf Rahmchampignons, an Kräuterkartoffelpüree <small>A<sup>1</sup>, C, F, G, I, K</small>	<b>Zartes Hühnerfrikassee</b> mit buntem Gemüse, an Kräuterteis <small>A<sup>1</sup>, I, P</small>	
<b>Freitag</b> 24.03.2023	<b>Hähnchenbrust</b> mit Buttermöhrrchen und Salzkartoffeln <small>A<sup>1</sup>, G, I, K, P</small>	<b>Gebratenes Fischfilet</b> in Dillssoße, mit Salzkartoffeln, <u>dazu Rohkost</u> <small>A<sup>1</sup>, D, I, K</small>	<b>Soljanka</b> <u>dazu Scheibe Brot</u> <small>1, 4, 6, 7 A<sup>1</sup>, F, G, I, J, K, M, S</small>	<b>Soljanka</b> <u>dazu Scheibe Brot</u> <small>1, 4, 6, 7 A<sup>1</sup>, F, G, I, J, K, M, S</small>	<b>3 Quarkkälchen</b> mit heißer Sauerkirschensoße <small>5 A<sup>1</sup>, C, G, K</small>	<b>Bauernroulade</b> mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln <small>A<sup>1</sup>, I, J, K, S</small>	
<b>Samstag</b> 25.03.2023	<b>4 Hähnchencrossies</b> auf buntem Rahmgemüse, mit Kartoffelpüree, <u>dazu Obst</u> <b>6,30 EUR</b> <small>A<sup>1</sup>, C, G, I, K, P</small>					<b>Schwabennest</b> (Hackbraten mit Ei) dazu Mischgemüse und Kartoffeln, <u>dazu Obst</u> <b>6,30 EUR</b> <small>A<sup>1</sup>, C, I, J, K, S</small>	
<b>Sonntag</b> 26.03.2023	<b>Schweinegulasch</b> mit Mischgemüse und Kartoffeln, <u>dazu Fruchtjoghurt</u> <b>6,30 EUR</b> <small>7 A<sup>1</sup>, G, I, J, K, S</small>					<b>Kalbsragout</b> mit Champignons und Salzkartoffeln, <u>dazu Fruchtjoghurt</u> <b>6,30 EUR</b> <small>A<sup>1</sup>, G, I, J, K, R</small>	

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

**Gemüse-Bowl** mit Salatmix, Couscous, Kichererbsen, Sojabohnen, Rote Bete, Gurke, Nüsse, Avocado, Tomate, dazu Kräuter-Vinaigrette  
**5,70 EUR** A<sup>1</sup>, E, F, H



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.