

SPEISEPLAN | 13. KW | 27.03. – 02.04.2023

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 27.03.2023	Deftige Krautnudeln mit Würstwürfel 1, 4, 6 A ¹ , I, S	2 verlorene Eier in süß-saurer Soße, mit Salzkartoffeln, <u>dazu Möhren-Apfelsalat</u> A ¹ , C, I, J, K	Linseneintopf mit Knackwurstscheiben 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K, S	Deftige Krautnudeln mit Würstwürfel 1, 4, 6 A ¹ , I, S	3 Hefeklöße mit heißen Waldbeeren, <u>dazu Obst</u> A ¹ , C, F, G, H	Hähnchenpfanne India mit Curry und Ananas, an Wildreis A ¹ , G, I, P	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 6,30 EUR
Dienstag 28.03.2023	Paniertes Schweineschnitzel mit Buttergemüse und Pettersilienkartoffeln A ¹ , C, G, I, J, K, S	Feuerfleisch mit Bratkartoffeln A ¹ , I, J, K, S	Spargelcremesuppe mit Spargelstücken, <u>dazu Mundbrötchen</u> A ¹ , F, G, I, M	Feuerfleisch mit Bratkartoffeln A ¹ , I, J, K, S	Brokkoli-Kartoffel-Gratin mit Haferkruste A ¹⁴ , C, G, I, K	Gefüllte Paprikaschote dazu Zartweizen-Gemüse- Pfanne, an Tomatensoße A ¹ , C, I, J, S	1 Gebratenes Fischfilet mit Remoulade und Gurkenkartoffelsalat 4,20 EUR* 7, A ¹ , C, D, G, I, J, K
Mittwoch 29.03.2023	Kasslersteak Prager Art mit Schinkenrührei und Bratkartoffeln 1, 3, 4, 6 A ¹ , C, G, I, K, S	Spaghetti mit Tomaten-Hackfleisch-Soße A ¹ , I, S	Deftiger Kessulgulasch mit Schweinefleisch, Paprika und Kartoffeln A ¹ , I, J, K, S	Spaghetti mit Tomaten-Hackfleisch-Soße A ¹ , I, S	Gebackener Camembert an Kartoffelgratin, <u>dazu Preiselbeerdip</u> A ¹ , C, G, I, K	Schnitzel „Jäger Art“ mit Pilzen und Kartoffelbrei A ¹ , G, I, J, K, S	2 Bauernfrühstück <u>dazu saure Gurke</u> 5,20 EUR* 1, 4, 7, C, K, S
Donnerstag 30.03.2023	Schweinebraten mit Klößen und Butterbohnen 4, 5 A ¹ , I, J, K, S	4 Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, <u>dazu Senf</u> 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K, S	Pichelsteiner Eintopf mit buntem Gemüse, Fleischbällchen und Eierstich A ¹ , C, I, K, S	6 Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, <u>dazu Senf</u> 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K, S	Kartoffeltaschen auf Rahmchampignons, an Wildreis 4 A ¹ , C, G, I	Putenschnitzel Cordon bleu mit Kartoffeln und Mischgemüse A ¹ , C, G, I, K, P	
Freitag 31.03.2023	Rindergulasch mit Buttermöhren und Kartoffeln A ¹ , G, I, J, K, R	Hausgemachter Hackbraten mit buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln A ¹ , C, I, J, K, S	Rosenkohleintopf mit Möhren und Kasslerwürfeln 1, 4, 6 A ¹ , I, K, S	Hausgemachter Hackbraten mit buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln A ¹ , C, I, J, K, S	Bandnudeln mit grünem Joghurt-Pesto A ¹ , G, I	3 Kartoffelpuffer mit Zucker bestreut, dazu Blumenkohlsuppe, <u>Apfelmus</u> 4 A ¹ , C, G, I, K	
Samstag 01.04.2023	Putenrollbraten mit Gemüse und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 6,30 EUR A ¹ , G, I, K, P				Bratkartoffeln mit Tomatenrührei, <u>dazu Dessert</u> 6,30 EUR C, G, K		
Sonntag 02.04.2023	Hähnchenleber mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> 6,30 EUR A ¹ , G, I, K, P				Kochklopse in Dillsoße mit Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 6,30 EUR A ¹ , C, G, I, J, K, S		

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

Roastbeef-Bowl
mit Salatmix, Pilzen, Mais,
Süßkartoffeln, Kidneybohnen
und Cashew-Nüsse, dazu
Balsamico-Dressing
5,70 EUR E, H, J, R



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.