

SPEISEPLAN | 25. KW | 19.06. – 25.06.2023

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 19.06.2023	Schweinehacksteak in Letschosoße, an Kartoffelpüree 7 A ¹ , G, I, J, K, S	2 verlorene Eier in süß-saurer Soße, mit Salzkartoffeln, dazu Möhren-Apfelsalat A ¹ , C, I, J, K	Erbseintopf mit Kartoffel- und Bockwurstwürfeln 1, 4, 6 A ¹ , I, K, S	4 verlorene Eier in süß-saurer Soße, mit Salzkartoffeln, dazu Möhren-Apfelsalat A ¹ , C, I, J, K	Brokkoli-Nussecke auf Buttergemüse, mit Kartoffelpüree A ¹⁴ , E, G, H ² , I, K	Gedünstetes Seelachsfilet in Dillsoße, mit Kartoffeln A ¹ , D, I, K	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 6,30 EUR
Dienstag 20.06.2023	Panierter Leberkäse auf Butterbohnen, mit Sahnekartoffelpüree 1, 4, 6 A ¹ , C, G, I, J, K, S	Schweineroulade mit Rotkohl und Kartoffeln 1, 4 A ¹ , I, J, K, S	Reiseintopf mit Gemüse und Kochfleischwürfel A ¹ , I, K, S	Panierter Leberkäse auf Butterbohnen, mit Sahnekartoffelpüree 1, 4, 6 A ¹ , C, G, I, J, K, S	Nudelaufauf mit Spinat, Tomate und Käse überbacken A ¹ , C, G, I	Oma's Sahneheringsfilet in feiner Soße, mit Paprikakrautsalat und Salzkartoffeln 7 A ¹ , C, D, G, I, K	1 Kaltes Bratenbrot mit Ei, Gewürzgurke und Meerrettich 4,20 EUR* 7, A ¹² , C, G, J, S
Mittwoch 21.06.2023	Hähnchenbrust mit Brokkolifüllung, auf Buttererbsen, an Salz- kartoffeln und Kräutersoße A ¹ , G, I, K, P	Hausgemachtes Beefsteak in herzhafter Soße, dazu Buttermöhren und Kartoffeln A ¹ , C, G, I, J, K, S	Weißkohleintopf mit Karottenstiften, Kartoffeln und Knacker 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K, S	Hausgemachtes Beefsteak in herzhafter Soße, dazu Buttermöhren und Kartoffeln A ¹ , C, G, I, J, K, S	Gebackener Camembert an Kartoffelgratin, dazu Preiselbeeren 5 A ¹ , C, G, K	Fischboulette mit Kräuterkartoffelpüree, an Dillsoße 7 A ¹ , C, D, G, I, K	2 Deftiges Bauernfrühstück mit Gewürzgurke 5,20 EUR* 1, 4, 7, C, K, S
Donnerstag 22.06.2023	Herzhafter Mischgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 1, 4, 5 A ¹ , I, J, K, R, S	Spaghetti mit Schinkenstreifen, an sahniger Soße 1, 4, 6 A ¹ , C, G, I, S	Soljanka mit Wurststreifen und Paprika, dazu Scheibe Brot 1, 4, 6, 7 A ¹ , F, G, I, J, K, M, S	Spaghetti mit Schinkenstreifen, an sahniger Soße 1, 4, 6 A ¹ , C, G, I, S	3 Quarkkälchen mit heißer Sauerkirchsoße 5 A ¹ , C, G, K	Wurstpfanne mit Reis 1, 4, 6 A ¹ , I, S	
Freitag 23.06.2023	Thüringer Rostbrät'l auf feinem Zwiebelbett, an Bratkartoffeln A ¹ , I, J, K, S	Sächsische Tiegelwurst mit Specksauerkraut und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , I, K, S	Möhreneintopf mit Fleischklößchen, Kartoffeln und Kräutern A ¹ , I, K, S	Sächsische Tiegelwurst mit Specksauerkraut und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , I, K, S	Kichererbsen- Brokkoli-Pfanne mit Paprikastreifen G, I	Hausgemachte Sülze an Kräuterremoulade, mit Rohkostsalat und Bratkartoffeln 7 A ¹ , C, F, G, I, J, K, S	
Samstag 24.06.2023	Rührei mit Schinken und Kartoffelpüree, dazu Dessert 6,30 EUR 1, 4, 6 A ¹ , C, G, K, S					Putenrollbraten mit Mischgemüse, an Kartoffeln, dazu Dessert 6,30 EUR A ¹ , G, I, K, P	
Sonntag 25.06.2023	Zarter Rinderbraten an Buttermöhren, mit Salzkartoffeln, dazu Obst 6,30 EUR A ¹ , G, I, J, K, R					Ribsteak (Hackfleischrippchen) mit Kartoffelbrei und Sauerkraut, dazu Obst 6,30 EUR 1, 4 A ¹ , C, G, I, J, K, S	

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

KaSa-Bowl mit Feldsalat,
Pesto-Kartoffeln, Tomate,
Gurke, Paprika und Bacon-
Chips, dazu Joghurt-Dressing
5,70 EUR 1, 4, E, G, H, 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/Sulfite, L-Sesam, M-Lupine, W-Weichtiere. Kennzeichnung: P-Geflügelfleisch, R-Rindfleisch, S-Schweinefleisch.

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.