

# SPEISEPLAN | 30. KW | 24.07. – 30.07.2023

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 AGB.

	ROT	GELB	GRÜN	MAXI	SILBER	BLAU	WOCHENMENÜ*
<b>Montag</b> 24.07.2023	<b>Kaltes Schweineschnitzel</b> mit Zitronenecke garniert, an Gurkenkartoffelsalat (Kaltmenü) 7 A¹, C, G, I, J, K, S	<b>Feuerfleisch</b> mit Salzkartoffeln 7 A¹, I, K, S	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Gemüsestreifen und Bockwurstwürfel 1, 4, 6 A¹, I, K, S	<b>Mexikanisches Chili con Carne</b> mit roten Bohnen und Mais, an Kräuterreis A¹, I, S	<b>Makkaroni-Gemüseauflauf</b> A¹, C, G, I	<b>Mexikanisches Chili con Carne</b> mit roten Bohnen und Mais, an Kräuterreis A¹, I, S	<b>Montag – Sonntag</b> * am Wochenende/Feiertag <b>6,30 EUR</b>
<b>Dienstag</b> 25.07.2023	<b>Braumeistersteak</b> mit Schwarzbierzwiebeln und Bratkartoffeln A¹, I, J, K, S	<b>Herzhafter Wurstgulasch</b> mit Hörnchennudeln 1, 4, 6 A¹, G, I, J, S	<b>Ungarische Gulaschsuppe</b> mit Schweinefleisch und Zwiebeln, dazu Scheibe Brot 7 A¹, F, G, I, J, K, M, S	<b>Herzhafter Wurstgulasch</b> mit Hörnchennudeln 1, 4, 6 A¹, G, I, J, S	<b>Gemüseschnitzel</b> auf Schwarzwurzeln, in Käse-Sahnesoße, mit Petersilienkartoffeln A¹, C, G, I, K	<b>Brathering</b> mit Zwiebelringen und Rohkostsalat, an Kräuterkartoffelpüree 7 A¹, C, G, K	<b>1</b> <b>Kartoffelsalat</b> mit 3 Partyfrikadellen <b>4,20 EUR*</b> 7, A¹, C, G, I, J, K, S
<b>Mittwoch</b> 26.07.2023	<b>Gebratene Schweinsleber</b> auf Zwiebelbett, an Sahnekartoffelpüree A¹, G, I, K, S	<b>Hausgemachter Schnittlauchquark</b> mit Sahneleberwurst, Butter und Kartoffeln 1, 4 A¹, G, I, J, K, R, S	<b>Sahniger Milchreis</b> dazu Zucker und Zimt, Erdbeerkompott G	<b>Hausgemachter Schnittlauchquark</b> mit Sahneleberwurst, Butter und Kartoffeln 1, 4 A¹, G, I, J, K, R, S	<b>Vegetarisches Bauernfrühstück</b> dazu saure Gurke 7 C, K	<b>Fischboulette</b> mit Kräuterkartoffelpüree, an Dillsaße D, G, I, J, K	<b>2</b> <b>Mailänder Omelett</b> mit Schinken und Spaghetti gefüllt, in Tomatensoße <b>5,20 EUR*</b> 1, 4, 6, A¹, C, I, S
<b>Donnerstag</b> 27.07.2023	<b>Griechisches Pfannengyros</b> an Kräuterreis, dazu Tzatziki und Krautsalat A¹, G, I, S	<b>Hausgemachtes Beefsteak</b> mit Butterbohnen und Salzkartoffeln A¹, C, G, I, J, K, S	<b>Weißkrauteintopf</b> mit Karottenstreifen und Rindfleisch A¹, I, K, R	<b>Hausgemachtes Beefsteak</b> mit Butterbohnen und Salzkartoffeln A¹, C, G, I, J, K, S	<b>Kräuterpfannkuchen</b> mit Gemüse gefüllt, dazu Frischkäsecreme A¹, C, G, I	<b>Gekochtes Rindfleisch</b> in Meerrettichsoße, mit Kartoffeln A¹, G, I, K, R	
<b>Freitag</b> 28.07.2023	<b>Böhmischer Kräuterbraten</b> in feiner Soße, mit Butterrosenkohl und Kartoffelklößen 4, 5 A¹, G, I, J, K, S	<b>2 Spiegeleier</b> auf Bratkartoffeln, dazu Dessert C, G, K	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Kasslerwürfel und Kartoffeln 1, 4, 6 A¹, I, K, S	<b>3 Spiegeleier</b> auf Bratkartoffeln, dazu Dessert C, G, K	<b>Kartoffel-Zucchini-auflauf</b> mit Tomatenwürfeln und Hirtenkäse gratiniert A¹, C, G, I	<b>Putenschnitzel Cordon bleu</b> mit Kartoffeln und Brokkoli 1, 4, 6 A¹, C, G, I, K, P	
<b>Samstag</b> 29.07.2023	<b>Schweinsgeschnetzeltes</b> mit Pilzen und Butterspaghetti, dazu Kompott <b>6,30 EUR</b> A¹, G, I, S					<b>Kochklopse</b> in Dillsaße, mit Kartoffeln, dazu Kompott <b>6,30 EUR</b> A¹, C, I, J, K, S	
<b>Sonntag</b> 30.07.2023	<b>Putengulasch</b> mit Fingermöhren und Kartoffeln, dazu Dessert <b>6,30 EUR</b> A¹, G, I, K, P					<b>Rinderbraten</b> mit Mischgemüse und Kartoffeln, dazu Dessert <b>6,30 EUR</b> A¹, E, G, H, I, J, K, R	

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

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



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, H²-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.