

SPEISEPLAN | 32. KW | 07.08. – 13.08.2023

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 AGB.

	ROT	GELB	GRÜN	MAXI	SILBER	BLAU	WOCHENMENÜ*
Montag 07.08.2023	Kasslerbraten in Bratensoße, mit grünen Bohnen und Spätzle 1, 4, 6 A ¹ , C, I, J, K, S	Hausgemachter Kräuterquark mit Sahneleberwurst, Butter und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , G, I, J, K, R, S	Linseneintopf süß-sauer abgeschmeckt, mit 1 Wiener Würstchen 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K, S	Linseneintopf süß-sauer abgeschmeckt, mit 2 Wiener Würstchen 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K, S	Gebratene Nudeln mit Chinagemüse, süß-sauer abgeschmeckt A ¹ , C, F, I	Gedünsteter Fisch Andalusisch an Kräuterkartoffelbrei A ¹ , D, G, I, K	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 6,30 EUR
Dienstag 08.08.2023	Paprika-Hähnchenkeule mit Pfannengemüse und Kräuterkartoffeln A ¹ , I, K, P	Spirelli mit Schinken, an fruchtiger Tomatensoße 1, 4, 6 A ¹ , I, S	Weißkrauteintopf mit Karottenstreifen und Rindfleisch A ¹ , I, K, R	Spirelli mit Schinken, an fruchtiger Tomatensoße 1, 4, 6 A ¹ , I, S	Kartoffeltaschen auf Paprikagemüse, mit Butterreis 4 A ¹ , C, G, I	Heringshäckerle mit bunter Rohkost und Salzkartoffeln 7 D, G, I, J, K	1 Gebackenes Fischfilet paniert, mit Remoulade und Gurkenkartoffelsalat 4,20 EUR* 7, A ¹ , C, D, G, I, J, K
Mittwoch 09.08.2023	Fischfilet Finkenwerder Art paniert, mit knusprigem Speck und Kartoffelpüree 1, 4 A ¹ , D, G, I, K, S	2 Königsberger Klopse in Kapernsoße, mit Kräuterkartoffeln 4 A ¹ , C, I, J, K, R, S	Muschelnudeleintopf mit Gemüse und Hühnerfleisch A ¹ , C, I, P	Fischfilet Finkenwerder Art paniert, mit knusprigem Speck und Kartoffelpüree 1, 4 A ¹ , D, G, I, K, S	Blattspinat mit Blauschimmelkäse überbacken, an Kartoffeln G, I, K	Blumenkohl mit Schinken und Käse überbacken, an Kartoffelpüree 1, 4, 6 A ¹ , C, G, I, K, S	2 Spreewälder Roulade mit Hackfüllung, an Butter- bohnen und Kartoffeln 5,20 EUR* 7, A ¹ , C, G, I, J, K, S
Donnerstag 10.08.2023	Hähnchenbrust im Kokosmantel, an Ananas-Currysoße, mit Butternudeln A ¹ , C, G, P	Gurkenkartoffelsalat mit frischem Dill und paniierter Jagdwurstscheibe (Kaltmenü) 1, 4, 6 A ¹ , C, I, J, K, S	Kesselgulasch mit Paprika und Kartoffeln, dazu Scheibe Brot 7 A ¹ , F, G, I, J, K, M, S	Gurkenkartoffelsalat mit frischem Dill und paniierter Jagdwurstscheibe (Kaltmenü) 1, 4, 6 A ¹ , C, I, J, K, S	Spanische Tortilla Kartoffelomelett (in der Menüschaale gebacken) A ¹ , C, G, I, K	Rinderbraten mit Rotkraut und Kartoffeln 1, 4 A ¹ , I, J, K, R	
Freitag 11.08.2023	Gepökelte Schweinszunge in Buttersoße, mit Kartoffeln und Erbsen A ¹ , G, I, K, S	Paprikaschote mit Hackfleisch gefüllt, in deftiger Tomatensoße, mit Reis A ¹ , C, I, K, S	Bunter Reiseintopf mit Geflügelfleisch und frischen Kräutern E, H, I, P	Paprikaschote mit Hackfleisch gefüllt, in deftiger Tomatensoße, mit Reis A ¹ , C, I, K, S	Blumenkohl-Käsemedaillon auf feinem Gemüse, an Petersilienkartoffeln A ¹ , C, G, I, K	Schnitzel „Natur“ mit Ananasscheibe garniert, an Reis A ¹ , G, I, S	
Samstag 12.08.2023	4 Fischstäbchen mit Kartoffelpüree, dazu Dessert 6,30 EUR A ¹ , D, G, I, K				Gedünstetes Rindfleisch mit Karotten und Kräuter- kartoffeln, dazu Dessert 6,30 EUR A ¹ , G, I, K, R		
Sonntag 13.08.2023	Putengulasch mit Fingermöhren und Kartoffeln, dazu Pudding 6,30 EUR A ¹ , E, G, H, I, K, P				Gebratener Leberkäse an Kartoffelpüree, dazu Pudding 6,30 EUR 1, 4, 6 A ¹ , E, G, H, I, J, K, S		

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

Mediterraner Salat
mit Salatmix, Rucola,
Mozzarellabällchen, Sprossen
und Cocktailtomaten,
dazu Balsamico-Dressing
5,70 EUR
6



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.