

SPEISEPLAN | 35. KW | 28.08. – 03.09.2023

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 28.08.2023	Sächsische Bratwurst mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K, S	Schnittlauchquark mit Hausmacher Leberwurst, Butter und Kartoffeln 1, 4 A ¹ , G, K, R, S	Linseneintopf mit Blutwurst 1, 4 A ¹ , I, K, S	Sächsische Bratwurst mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K, S	Nudelaufbau mit buntem Gemüse A ¹ , C, G, I	Mexikanisches Chili con Carne mit Kräuterreis A ¹ , I, S	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 6,30 EUR
Dienstag 29.08.2023	Piccata Milanese (Putenschnitzel in Käsehülle) auf Butterspaghetti, mit Tomatensoße A ¹ , C, G, I, P	Zartes Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse, an Kräuterreis A ¹ , I, P	Süß-saurer Eintopf mit Kartoffelstücken, Gewürzgurke und Fleischwürfel 7 A ¹ , I, K, S	Piccata Milanese (Putenschnitzel in Käsehülle) auf Butterspaghetti, mit Tomatensoße A ¹ , C, G, I, P	Gebackener Camembert an Kartoffelgratin, <u>dazu Preiselbeeren</u> A ¹ , C, G, I, K	Bautzner Senfbraten mit Möhregemüse und Kartoffeln A ¹ , I, J, K, S	1 Schweineschnitzel mit Zitronenecke und Nudelsalat 4,20 EUR* 7, A ¹ , C, G, I, J, K, S
Mittwoch 30.08.2023	Gebackenes Fischfilet paniert, mit Rotkraut und Dillkartoffelpüree 1, 4 A ¹ , C, D, G, I, K	Hausgemachter Hackbraten mit Butterrosenkohl und Salzkartoffeln A ¹ , C, G, I, J, K, S	Mailänder Tomatensuppe mit Hörnchennudeln und Fleischklößchen A ¹ , C, I, S	Wurstgulasch mit Reis 1, 4, 6 A ¹ , I, S	4 Hausgemachte Quarkkäulchen <u>dazu Zucker und Apfelmus</u> 4 A ¹ , C, G, K	Wurstgulasch mit Reis 1, 4, 6 A ¹ , I, S	2 Spirelli mit Schweinegulasch 5,20 EUR* A ¹ , I, J, S
Donnerstag 31.08.2023	Herzhafter Mischgulasch mit Klößchen und grünen Bohnen 4, 5 A ¹ , I, J, K, R, S	Spaghetti Bolognese A ¹ , I, S	Grüner Bohneneintopf mit Rauchfleisch 1, 3, 4, 6 A ¹ , I, K, S	Spaghetti Bolognese A ¹ , I, S	Buntes Gemüsegratin mit Roquefortkäse überbacken A ¹ , C, G, I	Hähnchenkeule mit Rotkraut und Kartoffeln 1, 4 A ¹ , I, K, P	
Freitag 01.09.2023	Schweinesteak mit Meerrettichcreme überbacken, an Kartoffelgratin A ¹ , C, G, I, K, S	Paprikaschote mit Hackfleisch gefüllt, im deftigem Bratenfond, mit Kartoffelpüree A ¹ , C, G, I, J, K, S	Ungarischer Kesselgulasch mit Paprika und Zwiebeln, <u>dazu Scheibe Brot</u> 7 A ¹ , F, G, I, J, K, M, S	Ungarischer Kesselgulasch mit Paprika und Zwiebeln, <u>dazu Scheibe Brot</u> 7 A ¹ , F, G, I, J, K, M, S	Ziegenkäse mit Honig gratiniert, im Kräutersalatbett (Kaltmenü) G	2 Quarkeierkuchen und Blumenkohlsuppe, <u>dazu Apfelmus</u> 4 A ¹ , C, G, I	Salat / Bowl** ** Montag – Freitag, außer feiertags Teriyaki-Bowl mit Salatmix, Reis, Avocado, Brokkoli, Gurke und Teriyaki-Hühnchen, dazu Limetten-Minz-Dressing 5,70 EUR P
Samstag 02.09.2023	Schweinegulasch mit Mischgemüse und Salz- kartoffeln, <u>dazu Pudding</u> 6,30 EUR A ¹ , E, G, H, I, J, K, S				Lebergulasch mit Spätzle, <u>dazu Pudding</u> 6,30 EUR A ¹ , C, E, G, H, I, S		
Sonntag 03.09.2023	Schweinenackenbraten mit Butterbohnen und Salz- kartoffeln, <u>dazu Kompott</u> 6,30 EUR A ¹ , G, I, J, K, S				Rinderroulade mit Rotkraut und Salzkartoffeln, <u>dazu Kompott</u> 6,30 EUR 1, 4, 7 A ¹ , I, J, K, 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/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.