

SPEISEPLAN | 39. KW | 25.09. – 01.10.2023

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 25.09.2023	Sächsischer Sauerbraten in Lebkuchensoße, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 1, 4, 5 A ¹ , I, K, R	Geflügelfrikassee mit Champignons, an Kräuterreis A ¹ , G, I, P	Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen und Bockwurstwürfel 1, 4, 6 A ¹ , I, K, S	Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen und Bockwurstwürfel 1, 4, 6 A ¹ , I, K, S	Asiatisches Wokgemüse dazu Basmatireis A ¹ , F, I	1 Großer Germknödel mit Butter und Mohn, an Vanillesoße 2, 3 A ¹ , C, G	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 6,30 EUR 1 Kartoffelsalat mit 3 Partyfrikadellen 4,20 EUR* 7, A ¹ , C, G, I, J, K, S 2 Pfannengyros mit Hirtenkäse überbacken, an Tomatenreis 5,20 EUR* A ¹ , G, I, S
Dienstag 26.09.2023	Gebackenes Fischfilet in Eihülle, an Zitronenbuttersoße, mit Sahnekartoffelpüree A ¹ , C, D, G, K	Hähnchenfilet in Curryrahmsoße und Reis A ¹ , G, I, P	Nudeleintopf mit Rindfleisch und Gemüse A ¹ , C, I, R	Hähnchenfilet in Curryrahmsoße und Reis A ¹ , G, I, P	Nudelaufauf mit Tomate und Käse überbacken A ¹ , C, G, I	Schweinszunge in Rotweinsauce, mit Rotkraut und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , I, K, S	
Mittwoch 27.09.2023	Hackbraten an Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln A ¹ , C, I, J, K, S	4 Nürnberger Würstchen auf Sauerkraut, Kartoffelpüree, dazu Senftüte 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K, S	Grüner Bohneneintopf mit Kasslerwürfel 1, 4, 6 A ¹ , I, K, S	Hackbraten an Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln A ¹ , C, I, J, K, S	Brokkoli-Nussecke auf Sahnemöhrrchen, mit Kräuterkartoffeln A ¹⁴ , E, G, H ²³ , I, K	Hausgemachte Fischboulette mit Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat A ¹ , C, D, G, I, J, K	
Donnerstag 28.09.2023	Paprikahähnchenkeule in deftiger Soße, mit Pfannengemüse und Kartoffeln A ¹ , I, J, K, P	Jägerschnitzel auf bunten Spirelli, an Rahmsoße 1, 4, 6 A ¹ , C, I, J, S	Sächsischer Fleckeeintopf süß-sauer abgeschmeckt, mit Kartoffelstücken 7 A ¹ , I, J, K, R, S	Jägerschnitzel auf bunten Spirelli, an Rahmsoße 1, 4, 6 A ¹ , C, I, J, S	Gebackener Hirtenkäse auf Ratatouillegemüse, an Reis A ¹ , C, G, I	Kräuterquark mit Butter und Salzkartoffeln G, K	
Freitag 29.09.2023	Deftiger Zwiebelgulasch herzhaft abgeschmeckt, mit Hefeknödeln A ¹ , G, I, J, S	2 Königsberger Klopse in Kapernsoße, mit Fingermöhren und Kräuterkartoffeln A ¹ , C, I, K, R, S	Ungarischer Kesselgulasch mit Paprika und Fleisch, dazu Scheibe Brot 7 A ¹ , F, G, I, J, K, M, S	Deftiger Zwiebelgulasch herzhaft abgeschmeckt, mit Hefeknödeln A ¹ , G, I, J, S	Feines Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln A ¹ , G, I, K	Schweinesteak mit Champignons und Kartoffeln A ¹ , G, I, J, K, S	
Samstag 30.09.2023	Herzhafter Kartoffeltopf mit Möhren, Sellerie und 1 Wiener Würstchen, dazu Kompott 6,30 EUR 1, 4, 6 A ¹ , I, K, S				Züricher Geschnetzeltes mit Spätzle und Karotten, dazu Kompott 6,30 EUR A ¹ , C, G, I, S		
Sonntag 01.10.2023	Falsche Zunge mit Schwarzwurzelgemüse, Buttersoße, Kartoffeln, dazu Dessert 6,30 EUR A ¹ , G, I, K, R				2 Seelachsklöße in Dillsauce, mit Salzkartoffeln, dazu Dessert 6,30 EUR A ¹ , C, D, G, K		

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

Mexican-Bowl mit Salatmix,
Tomate, gegrillten Maiskolben,
schwarzen Bohnen, Guacamole
und Tortilla-Chips, dazu Salsa-Dip
5,70 EUR A¹



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 Antioxidationsmittel, 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.