

SPEISEPLAN | 40. KW | 02.10. – 08.10.2023

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 02.10.2023	Zartes Schweineschnitzel auf Schwarzwurzelgemüse, mit Bratkartoffeln A ¹ , C, I, J, K, S	Spaghetti mit Hackfleischsoße A ¹ , I, S	Erbseintopf mit Kartoffel- und Bockwurstwürfel 1, 4, 6	Erbseintopf mit Kartoffel- und Bockwurstwürfel 1, 4, 6	Kartoffelauflauf mit Lauch, Tomatenwürfeln und Käse überbacken A ¹ , C, G, I, K	3 Kalte Buchteln mit sahniger Vanillesoße, <u>dazu Banane</u> 2, 3	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 6,30 EUR	
Dienstag 03.10.2023	Schwarzbierfleisch mit Knödeln und Schmor- sauerkraut, <u>dazu Dessert</u> 6,30 EUR 1, 4	Tag der Deutschen Einheit	Tag der Deutschen Einheit	Tag der Deutschen Einheit	Tag der Deutschen Einheit	Schinkenrührei mit Rahmspinat und Salz- kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 6,30 EUR 1, 3, 4, 6	1 Hausgemachtes Beefsteak mit buntem Nudelsalat 4,20 EUR*	
Mittwoch 04.10.2023	Gegrilltes Fischfilet mit Mandelblättchen, an Brokkoli und Dillkartoffelmus A ¹ , C, D, G, H ¹ , I, K	Hausgemachte Sülze an Remouladensoße, mit bunter Rohkost und Bratkartoffeln 7	Weißer Bohneneintopf mit Möhrenwürfel und Kasslerfleisch 1, 4, 6	Hausgemachte Sülze an Remouladensoße, mit bunter Rohkost und Bratkartoffeln 7	Germknödel mit Kirschfüllung, an Vanillesoße, <u>dazu Obst</u> 2, 3	Hirschgulasch mit Rosenkohl und Klößen 4, 5	2 Blumenkohl-Brokkoli-Gratin mit Schinkenstreifen und Käse überbacken 5,20 EUR*	
Donnerstag 05.10.2023	Hacksteak mit Möhregemüse und Salzkartoffeln A ¹ , C, I, J, K, S	Bratwurst in Paprikasoße „Ungarische Art“, mit Delikatesssauerkraut und Sahnekartoffelpüree 1, 4, 6	Bunter Reiseintopf mit Gemüse, Rindfleisch und frischen Kräutern I, R	Hacksteak mit Möhregemüse und Salzkartoffeln A ¹ , C, I, J, K, S	Kartoffel-Zucchini-auflauf mit Tomatenwürfeln und Hirtenkäse überbacken A ¹ , C, G, I, K	Bandnudeln in Sahnesoße, mit frischem Gemüse A ¹ , C, G		
Freitag 06.10.2023	Gebratene Schweinsleber auf Zwiebelbett, mit Kartoffelpüree, <u>dazu Gurken-Bohnensalat</u> A ¹ , G, I, J, K, S	Gefülltes Schnitzel mit Mischgemüse und Salzkartoffeln A ¹ , G, I, J, K, S	Pichelsteiner Eintopf mit Fleischklößchen und Eierstich A ¹ , C, I, K, S	Gefülltes Schnitzel mit Mischgemüse und Salzkartoffeln A ¹ , G, I, J, K, S	Bunter Gemüseteller mit Blumenkohl, Brokkoli und Möhren, an holländischer Soße, <u>dazu Petersilienkartoffeln</u> A ¹ , C, F, G, I, J, K	Deftiger Jägersgulasch mit Pilzen und Zwiebeln, an Spirelli A ¹ , I, J, S		
Samstag 07.10.2023	4 Hähnchencrossies auf buntem Rahmgemüse, mit Kartoffelpüree, <u>dazu Joghurt</u> 6,30 EUR A ¹ , C, G, I, K, P	Am Tag der Deutschen Einheit, den 03.10.2023, ist keine Bestellannahme! Ab- bzw. Zubestellungen sind nur bis Freitag, den 29.09.2023, 14.00 Uhr möglich.					Hackbraten mit Blumenkohl-Brokkoli- gemüse, Kartoffeln, <u>dazu Joghurt</u> 6,30 EUR A ¹ , C, G, I, J, K, S	
Sonntag 08.10.2023	Kassler in Rotweinsauce, mit Bohnen und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 6,30 EUR 1, 4, 6						Putenrollbraten mit Rotkraut und Salzkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 6,30 EUR 1, 4	

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

Roastbeef-Bowl
mit Salatmix, Pilzen, Mais,
Süßkartoffeln, Kidneybohnen
und Cashew-Nüsse, dazu
Balsamico-Dressing
5,70 EUR
E, H, J, 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 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.