

SPEISEPLAN | 42. KW | 16.10. – 22.10.2023

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 16.10.2023	Holzfüllersteak an gedünsteten Zwiebeln, mit Bratkartoffeln A ¹ , I, J, K, S	Spaghetti mit Tomaten-Hackfleischsoße A ¹ , I, S	Sächsische Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen 1, 4, 6 A ¹ , I, K, S	Spaghetti mit Tomaten-Hackfleischsoße A ¹ , I, S	Gedünstetes Gemüse an Buttersoße, mit Wildreismischung G, I	Schwabennest (Hackbraten mit Eifüllung) mit Mischgemüse und Kartoffeln A ¹ , C, G, I, J, K, S	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 6,30 EUR
Dienstag 17.10.2023	Böhmischer Kräuterbraten mit Butterbohnen und Kartoffelklößen 4, 5 A ¹ , G, I, J, K, S	Sauerbraten mit Rotkraut und Klößen 1, 4, 5 A ¹ , I, K, R	Kartoffelsojanka mit Jagdwurst, Paprika und Zwiebel, <u>dazu Scheibe Brot</u> 1, 4, 6, 7 A ¹ , F, G, I, J, K, M, S	Wurstgulasch mit Reis 1, 4, 6 A ¹ , G, I, S	Spinatknödel mit Cremeschampignons und Petersilie A ¹ , C, G, I	Wurstgulasch mit Reis 1, 4, 6 A ¹ , G, I, S	1 Kaltes Bratenbrot mit Ei, Gewürzgurke und Meerrettich 4,20 EUR* 7, A ^{1,2} , C, G, J, S
Mittwoch 18.10.2023	Fischfilet Finkenwerder Art mit Schinkenwürfel, an Kartoffelpüree 1, 4, 6 A ¹ , D, G, K, S	Szegediner Gulasch auf Sauerkraut, mit Semmelknödeln 1, 4 A ¹ , C, G, I, J, S	Kürbiscremesuppe leicht gebunden, mit Ingwer, <u>dazu Scheibe Brot</u> A ^{1,2} , G, I	Szegediner Gulasch auf Sauerkraut, mit Semmelknödeln 1, 4 A ¹ , C, G, I, J, S	Paprikaschote mit Gemüse-Reis-Füllung in Tomatensoße, an Kartoffeln A ¹ , I, S	Nierchen in Rotweinsauce, mit Kartoffelpüree A ¹ , G, I, K, S	2 Spaghetti mit fruchtiger Tomatensoße und Salamiwürfel 5,20 EUR* 1, 4, A ¹ , I, J, S
Donnerstag 19.10.2023	Deftiges Feuerfleisch mit Letscho, Chili und Zwiebeln, an Bratkartoffeln 7 A ¹ , I, J, S	Deutsches Beefsteak in Zwiebel-Pilzsoße, mit Schinkenrosenkohl und Kartoffeln 1, 4, 6 A ¹ , C, I, J, K, S	Möhreneintopf mit Rindfleischwürfel A ¹ , G, I, K, R	Deftiges Feuerfleisch mit Letscho, Chili und Zwiebeln, an Bratkartoffeln 7 A ¹ , I, J, S	4 Gefüllte Plinsen 2 mit Marmelade, 2 mit Nuss-Schokoaufstrich A ¹ , C, E, G, H	Gegrilltes Fischfilet mit Limetten-Kräutersauce, an Kartoffelpüree A ¹ , D, G, I, K	
Freitag 20.10.2023	Schnitzel Wiener Art mit Käse überbacken, an buntem Gemüse und Röstitaler 4 A ¹ , C, G, K, S	Brathering mit hausgemachter Rohkost, an Kartoffelpüree D, G, I, J, K	Saßnitzer Fischtopf mit saurer Gurke, saure Sahne, <u>dazu Scheibe Brot</u> 7 A ¹ , D, F, G, I, J, K, M	Krautnudelaufauf überbacken mit Käse A ¹ , G	Krautnudelaufauf überbacken mit Käse A ¹ , G	Milchgrieß <u>dazu Mischkompott</u> 7 A ¹ , G	
Samstag 21.10.2023	Gedünstetes Fischfilet in Dillrahmsauce, mit Salzkartoffeln, <u>dazu Joghurt</u> 6,30 EUR A ¹ , D, G, I, K				Schweinefrikassee mit Spargel, Champignons und Kartoffelpüree, <u>dazu Joghurt</u> 6,30 EUR A ¹ , G, I, K, S		
Sonntag 22.10.2023	Gebeizter Putenrollbraten mit Blumenkohl und Salzkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 6,30 EUR A ¹ , E, G, H, I, K, P				Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Salzkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 6,30 EUR A ¹ , C, E, G, H, I, J, K, S		

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

Gemüse-Bowl mit Salatmix,
Couscous, Kichererbsen,
Sojabohnen, Rote Bete, Gurke,
Nüsse, Avocado und Tomate,
dazu Kräuter-Vinaigrette
5,70 EUR
A¹, E, F, H



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.