

SPEISEPLAN | 44. KW | 30.10. – 05.11.2023

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 30.10.2023	Rinderroulade mit Rotkraut und Salzkartoffeln 1, 4, 7 A ¹ , I, J, K, R	Hausgemachter Hackbraten mit Fingermöhren und Petersilienkartoffeln A ¹ , C, I, J, K, S	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelstücken und Kasslerwürfel 1, 4, 6 A ¹ , G, I, K, S	Rinderroulade mit Rotkraut und Salzkartoffeln 1, 4, 7 A ¹ , I, J, K, R	Blumenkohl-Brokkoli mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln A ¹ , C, F, G, I, J, K	Pikante Wurstpfanne mit Reis 1, 4, 6, 7 A ¹ , G, I, J, S	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 6,30 EUR
Dienstag 31.10.2023	Thüringer Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 6,30 EUR 1, 4 A ¹ , E, G, H, I, J, K, S	Reformationstag	Reformationstag	Reformationstag	Reformationstag	Fischboulette in Dillsauce, mit Kartoffelbrei, <u>dazu Dessert</u> 6,30 EUR A ¹ , C, D, E, G, H, I, K	1 Gebackenes Rotbarschfilet paniert, mit Kartoffelsalat und Remoulade 4,20 EUR* 7, A ¹ , C, D, F, G, I, J, K
Mittwoch 01.11.2023	Schweineschnitzel in einer Senfkruste, mit Butterbohnen und Bratkartoffeln A ¹ , C, G, I, J, K, S	Marinierter Hering mit bunter Rohkost und Salzkartoffeln 7 A ¹ , C, D, G, I, J, K	Muschelnudeleintopf mit Fleischwürfel, Gemüse und frischen Kräutern A ¹ , C, I, S	Schweineschnitzel in einer Senfkruste, mit Butterbohnen und Bratkartoffeln A ¹ , C, G, I, J, K, S	Nudeln mit Tomaten-Basilikumsoße und Käse überbacken A ¹ , C, G, I	Geflügelleber mit Apfelstückchen, an Kartoffelbrei, <u>dazu Rohkost</u> A ¹ , G, I, K, P	2 Riesenschnitzel mit Bratkartoffeln 5,20 EUR* A ¹ , C, K, S
Donnerstag 02.11.2023	Herzhafter Mischgulasch mit Spirelli A ¹ , I, J, R, S	Gegrillte Hähnchenbrust in Curryrahmsoße, mit Kurkumareis A ¹ , G, I, P	Cremige Blumenkohl-Brokkolisuppe mit Fleischklößchen A ¹ , C, I, S	Herzhafter Mischgulasch mit Spirelli A ¹ , I, J, R, S	Herbstliche Waldpilzpfanne mit Spätzle A ¹ , C, G, I	Bratkartoffeln mit Rührei, <u>dazu Rohkost</u> 3 C, K	
Freitag 03.11.2023	Schmorrippchen auf Karottensauerkraut und Dampfkartoffeln 1, 4 A ¹ , I, J, K, S	Makkaronipfanne „Saloniki“ mit Hackfleisch, Paprika und Hirtenkäse A ¹ , G, I, S	Feiner Milchreis <u>dazu Zucker und Zimt,</u> <u>Erdbeerkompott</u> G	Makkaronipfanne „Saloniki“ mit Hackfleisch, Paprika und Hirtenkäse A ¹ , G, I, S	Gebackener Hirtenkäse an Paprikagemüse und Reis A ¹ , C, G, I	3 Kartoffelpuffer mit Zucker bestreut, mit Eierfloccensuppe, <u>dazu Apfelmus</u> 4 A ¹ , C, G, I, K	
Samstag 04.11.2023	Falsche Zunge mit Schwarzwurzelgemüse, Buttersauce und Kartoffeln, <u>dazu Joghurt</u> 6,30 EUR A ¹ , G, I, K, R	Am Reformationstag, den 31.10.2023, ist keine Bestellannahme! Ab- bzw. Zubestellungen sind nur bis Freitag, den 27.10.2023, 14.00 Uhr möglich.				Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch, <u>dazu Joghurt</u> 6,30 EUR A ¹ , G, I, K, R	
Sonntag 05.11.2023	Feiner Putengulasch mit Kartoffeln und Buttergemüse, <u>dazu Dessert</u> 6,30 EUR A ¹ , E, G, H, I, K, P					Tafelspitz in Meerrettichsoße, mit Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 6,30 EUR A ¹ , E, G, H, I, K, R	

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

Küchenmeistersalat
mit Salatmix, Gurke, Paprika-
mix, Tomate, Schinkenstreifen,
Käse und Ei, dazu Joghurt-
Dressing
5,70 EUR 1, 4, 6, C, G, I, S



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.