

SPEISEPLAN | 46. KW | 13.11. – 19.11.2023

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 13.11.2023	Schweinerückensteak an Cremeschampignons, mit Bratkartoffeln A ¹ , G, I, K, S	2 Gekochte Eier in süß-saurer Soße, mit Salzkartoffeln, <u>dazu Möhren-Apfelsalat</u> A ¹ , C, I, J, K	Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen und Bockwurstwürfel 1, 4, 6	Schleifennudeln mit Schinkenstreifen, an Tomatensoße 1, 4, 6	Blattspinat mit Blauschimmelkäse überbacken, an Kartoffeln A ¹ , I, S	Schleifennudeln mit Schinkenstreifen, an Tomatensoße A ¹ , G, I, K	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 6,30 EUR
Dienstag 14.11.2023	Gebackenes Fischfilet paniert, mit Rotkraut und Kräuterkartoffelpüree 1, 4	Krautwickel nach Hausfrauenart im Schmorfond, mit Salzkartoffeln A ¹ , C, D, G, I, K	Tomatenbasilikumtopf mit Hörnchennudeln, Fleischklößchen und Käse 1, 4	Gebackenes Fischfilet paniert, mit Rotkraut und Kräuterkartoffelpüree A ¹ , C, I, J, K, S	Kartoffelauflauf mit Gemüse, Vollkornkernen und Käse überbacken A ¹ , C, G, I, S	Hähnchenbrust mit Curry, auf Chinagemüse, mit Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> A ¹ , C, D, G, I, K	1 Hausgemachtes Beefsteak mit buntem Nudelsalat 4,20 EUR* A ¹ , C, G, I, J, S
Mittwoch 15.11.2023	Hamburger Schnitzel mit Spiegelei, an Bratkartoffeln A ¹ , C, K, S	Sächsische Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 1, 4	Bunter Nudleintopf mit Gemüse, Kräutern und Hühnerfleisch A ¹ , I, K, S	Hamburger Schnitzel mit 2 Spiegeleiern, an Bratkartoffeln A ¹ , C, I, P	Rigatoni mit Blattspinat und Gorgonzolasoße A ¹ , C, G	Wirsingkohlroulade mit Kartoffeln A ¹ , C, G	2 Deftiges Bauernfrühstück mit Gewürzgurke 5,20 EUR* 1, 4, 7, C, K, S
Donnerstag 16.11.2023	Schweineschnitzel mit Mischgemüse und Salzkartoffeln A ¹ , C, I, J, K, S	4 Nürnberger Würstchen auf Sauerkraut, mit Zwiebelkartoffelpüree, <u>dazu Senftüte</u> 1, 4, 6	Herzhafte Soljanka mit Jagdwurst, Paprika, Gewürzgurke und Zwiebel, <u>dazu Scheibe Brot</u> A ¹ , G, I, J, K, M, S	6 Nürnberger Würstchen auf Sauerkraut, mit Zwiebelkartoffelpüree, <u>dazu Senftüte</u> 1, 4, 6	3 Quarkkälchen an heißer Sauerkirchsoße 5	Kelchnudeln mit Limetten-Minz-Rahm und Hähnchenstreifen A ¹ , C, G, K	
Freitag 17.11.2023	Deftiges Feuerfleisch mit Letschogemüse und Zwiebel, an Bratkartoffeln A ¹ , I, K, S	Wurstgulasch mit Kartoffelpüree 1, 4, 6	Bunter Reiseintopf mit Gemüse, Kräutern und Geflügelfleisch A ¹ , G, I, J, S	Deftiges Feuerfleisch mit Letschogemüse und Zwiebel, an Bratkartoffeln A ¹ , I, K, S	Butternudeln mit paniertem Hirtenkäse, an Paprikasoße A ¹ , C, G	Gefüllter Riesengermknödel mit heißer Vanillesoße, <u>dazu Obst</u> 2, 3	
Samstag 18.11.2023	Würzfleisch vom Schwein mit buntem Gemüse und Butterreis, <u>dazu Dessert</u> 6,30 EUR A ¹ , E, G, H, I, S				Schmorbraten mit Mischgemüse und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 6,30 EUR A ¹ , E, G, H, I, J, K, R		
Sonntag 19.11.2023	Kaninchenbraten mit Champignons und Kartoffelpüree, <u>dazu Obst</u> 6,30 EUR A ¹ , G, I, K				Lebergulasch mit Kartoffelpüree, <u>dazu Obst</u> 6,30 EUR A ¹ , G, I, J, K, S		

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

Salatplatte mit Salatmix,
Tomate, Gurke, Radieschen,
Karotte, Sprossen und Puten-
streifen, dazu hausgemachtes
Dressing
5,70 EUR
F, G, J, P



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/Sulfit, 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.