

SPEISEPLAN | 47. KW | 20.11. – 26.11.2023

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 20.11.2023	Holzfüllersteak mit Zwiebeln und Bratkartoffeln A ¹ , I, J, K, S	Spaghetti Bolognese A ¹ , I, S	Deftiger Erbseneintopf mit Kartoffeln, Möhren und 1 Wiener Würstchen 1, 4, 6 A ¹ , I, K, S	Spaghetti Bolognese A ¹ , I, S	Spinat mit 2 Spiegeleiern, an Salzkartoffeln A ¹ , C, G, K	Gedünstetes Fischfilet in Kräutersoße, mit Dillkartoffeln A ¹ , D, I, K	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 6,30 EUR
Dienstag 21.11.2023	Hähnchenbrust mit Pilzfüllung, auf Buttermöhren, an Geflügelsoße und Kartoffeln A ¹ , C, G, I, K, P	Panierte Jagdwurstscheibe auf deftigem Pfannengemüse, an Jägersoße und Kräuterkartoffelpüree 1, 4, 6 A ¹ , C, G, I, J, K, S	Altmärkischer Wirsingtopf mit Schinkenknacker und Karottenstiften 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K, S	Panierte Jagdwurstscheibe auf deftigem Pfannengemüse, an Jägersoße und Kräuterkartoffelpüree 1, 4, 6 A ¹ , C, G, I, J, K, S	Penne Napoli <u>dazu Parmesankäse</u> A ¹ , C, G, I	3 Kalte Buchteln mit sahniger Vanillesoße, <u>dazu Banane</u> 2, 3 A ¹ , C, G	1 Kaltes Bratenbrot mit Ei, Gewürzgerke und Meerrettich 4,20 EUR* 7, A ^{1,2} , C, G, J, S
Mittwoch 22.11.2023	Asia Pfanne mit Geschnetzeltem von der Pute und Chinagemüse, an Wild- reismischung, <u>dazu Joghurt</u> 6,30 EUR A ¹ , F, G, I, P	Buß- und Bettag	Buß- und Bettag	Buß- und Bettag	Buß- und Bettag	Tafelspitz in Meerrettichsoße, mit Salzkartoffeln, <u>dazu Joghurt</u> 6,30 EUR A ¹ , G, I, K, R	2 Pulled Pork mit Reis und gemischtem Salat 5,20 EUR* F, J, S
Donnerstag 23.11.2023	Saftiger Pökelbraten im Bratenfond, mit Karottensauerkraut und Kartoffelklößen 1, 4, 5 A ¹ , I, J, K, S	Hausgemachtes Beefsteak in Letschosoße, mit Buttererbsen und Sahnekartoffelpüree A ¹ , C, G, I, J, K, S	Sahniger Milchreis <u>dazu Zucker und Zimt,</u> <u>kalte Erdbeersoße</u> G	Hausgemachtes Beefsteak in Letschosoße, mit Buttererbsen und Sahnekartoffelpüree A ¹ , C, G, I, J, K, S	Mandarinen-Quarkauflauf A ¹ , C, G	Truthahnschnitzel mit Reis und Chinagemüse A ¹ , C, F, I, P	
Freitag 24.11.2023	Kasslersteak mit Ananas und Käse überbacken, an Bohnen, Rotweinsoße und Salzkartoffeln 1, 4, 6 A ¹ , G, I, K, S	Herzhafte Krautnudeln mit Jagdwurstwürfel 1, 4, 6 A ¹ , I, J, S	Pichelsteiner Eintopf mit Fleischklößen und Eierstich A ¹ , C, I, K, S	Herzhafte Krautnudeln mit Jagdwurstwürfel 1, 4, 6 A ¹ , I, J, S	2 Frühlingsrollen auf buntem Gemüse, <u>dazu Dessert</u> A ¹ , C, E, F, G, H, I, J	Bunte Gemüseplatte Brokkoli, Möhren und Blumen- kohl, an holländischer Soße, mit Petersilienkartoffeln A ¹ , F, G, I, J, K	
Samstag 25.11.2023	Zarter Rinderbraten mit Apfelrotkohl und Klößen, <u>dazu Joghurt</u> 6,30 EUR 1, 4, 5 A ¹ , G, I, J, K, R	Am Buß- und Bettag, den 22.11.2023, ist keine Bestellannahme! Ab- bzw. Zubestellungen sind nur bis Dienstag, 21.11.2023, 14.00 Uhr möglich.				Schweinefiletstreifen mit Möhrenstiften und Kartoffelpüree, <u>dazu Joghurt</u> 6,30 EUR A ¹ , G, I, K, S	
Sonntag 26.11.2023	Braunes Geflügelragout in Pilzsoße, mit Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> 6,30 EUR A ¹ , E, G, H, I, K, P					Beefsteak mit Kartoffelbrei und Kohlrabigemüse, <u>dazu Dessert</u> 6,30 EUR A ¹ , C, E, G, H, I, J, K, S	

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

Hähnchen-Bowl
mit Salatmix, Melone, Mango,
Hähnchenbruststreifen,
Sojasprossen, Nüsse und
Avocado, dazu Vinaigrette
5,70 EUR E, F, H, 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/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.