

SPEISEPLAN | 48. KW | 27.11. – 03.12.2023

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 27.11.2023	Gulasch mit Paprika und Hörnchennudeln A ¹ , C, I, J, S	Sahniger Kräuterquark mit Kalbsleberwurst, Butter und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , G, K, R	Linseneintopf süß-sauer abgeschmeckt, mit 1 Wiener Würstchen 1, 4, 6 A ¹ , I, K, S	Gulasch mit Paprika und Hörnchennudeln A ¹ , C, I, J, S	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse, auf buntem Gemüse, <u>dazu Obst</u> A ¹ , C, G, I, K	Gedünstetes Fischfilet in Schnittlauchsoße, an warmen Kartoffelsalat 1, 4 A ¹ , D, G, I, K	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 6,30 EUR
Dienstag 28.11.2023	Schwalbennest (Hackbraten mit Eifüllung) mit grünen Bohnen und Kartoffeln A ¹ , C, I, J, K, S	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Kräuterreis A ¹ , I, P	Deftige Kartoffelsoljanka mit Würststreifen, Paprika und Zwiebel, <u>dazu Scheibe Brot</u> 1, 4, 6 A ¹ , F, G, I, J, K, S	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Kräuterreis A ¹ , I, P	Vegetarische Nudelpfanne mit frischen Champignons und Fingermöhren A ¹ , C, G	Schlachteplatte mit Wellfleisch, Blut- und Leberwurst, an Sauerkraut und Erbsenpüree, <u>dazu Senf</u> 1, 4 A ¹ , G, I, J, K, S	1 Kartoffelsalat mit 1 Paar Wiener Würstchen 4,20 EUR* 1, 4, 6, 7, A ¹ , C, G, I, J, K, S
Mittwoch 29.11.2023	Kaninchenrollbraten mit Rotkraut und Kartoffeln 1, 4 A ¹ , I, J, K	Gebratener Leberkäse mit Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> 1, 4, 6 A ¹ , E, G, H, I, J, K, S	Fleckeintopf süß-sauer abgeschmeckt, mit Gewürzgurke und Kartoffelstücken 7 A ¹ , G, I, J, K, R, S	Gebratener Leberkäse mit Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> 1, 4, 6 A ¹ , E, G, H, I, J, K, S	Brokkoli-Nussecke auf Sahnemöhrrchen, an Kartoffelpüree A ^{1,4} , E, G, H ^{2,3} , I, K	Spaghetti mit Schinkenstreifen, in Käsesoße 1, 4, 6 A ¹ , C, G, I, S	2 Hamburger Schnitzel unter Spiegelei, mit Bratkartoffeln 5,20 EUR* A ¹ , C, K, S
Donnerstag 30.11.2023	Hähnchenkeule mit Rotkraut und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , I, K, P	Marinierter Hering in Remoulade, mit Paprika-Weißkrautsalat und Salzkartoffeln 7 A ¹ , C, D, G, I, J, K	Vanillemilchgrieß mit geriebenen Mandeln bestreut, <u>dazu Pflirsichkompott</u> A ¹ , G, H ¹	Feuerfleisch mit Salzkartoffeln A ¹ , I, J, K, S	Zucchinioussaka mit Kartoffelscheiben und Käse überbacken A ¹ , C, G, I, K	Feuerfleisch mit Salzkartoffeln A ¹ , I, J, K, S	
Freitag 01.12.2023	Szegediner Gulasch auf Sauerkrautsockel, mit Böhmischem Knödeln 1, 4 A ¹ , G, I, J, S	Currywurst in würzigem Tomatendip, mit Kartoffelpüree 1, 4 A ¹ , G, I, J, K, S	Kräftiger Porreeintopf mit Kasslerfleisch, Kartoffeln und Karotten 1, 4, 6 A ¹ , I, K, S	Szegediner Gulasch auf Sauerkrautsockel, mit Böhmischem Knödeln 1, 4 A ¹ , G, I, J, S	Pilzpfanne mit Kartoffelbrei A ¹ , G, I, K	2 Quarkeierkuchen und Champignonsuppe, <u>dazu Apfelmus</u> 4 A ¹ , C, G, I	
Samstag 02.12.2023	2 Grillwürstchen in feiner Letschosoße, mit Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> 6,30 EUR 1, 4, 6 A ¹ , E, G, H, I, J, K, S				Hackbraten mit Mischgemüse und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 6,30 EUR A ¹ , C, E, G, H, I, J, K, S		
Sonntag 03.12.2023	Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen und Butterreis, <u>dazu Kompott</u> 6,30 EUR A ¹ , G, I, S				Kalbsbraten mit Möhrengemüse und Kartoffeln, <u>dazu Kompott</u> 6,30 EUR A ¹ , G, I, J, K, R		

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

Fit-Bowl mit Salatmix, Quinoa,
Kichererbsen, Radieschen,
Brokkoli, Karotten und Rote-
Bete-Hummus, dazu Kräuter-
Vinaigrette
5,70 EUR



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.