

SPEISEPLAN | 49. KW | 04.12. – 10.12.2023

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 04.12.2023	Thüringer Rostbrät'l auf Zwiebelbett, mit grünen Bohnen und Farmerkartoffeln <small>A¹, I, J, K, S</small>	Schinkenrührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>1, 3, 4, 6</small> <small>A¹, C, G, K, S</small>	Sächsische Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen <small>1, 4, 6</small> <small>A¹, I, K, S</small>	Thüringer Rostbrät'l auf Zwiebelbett, mit grünen Bohnen und Farmerkartoffeln <small>A¹, I, J, K, S</small>	Blumenkohl-Brokkolisteak auf Möhrenstiften, mit Kartoffelkroketten <small>4</small> <small>A¹, C, I, K</small>	Kassler mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln <small>1, 4, 6</small> <small>A¹, I, J, K, S</small>	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 6,30 EUR 1 Schweineschnitzel mit Zitronenecke und Nudelsalat 4,20 EUR* <small>A¹, C, G, I, J, K, S, 7</small> 2 Wildschweinrollbraten mit Rotkraut und Klößen 5,20 EUR* <small>1, 4, 5, A¹, I, J, K</small>
Dienstag 05.12.2023	Putenschnitzel in Ei-Käsehülle, auf Butterspaghetti, mit fruchtiger Tomatensoße <small>A¹, C, G, I, P</small>	3 Kalte Buchteln mit sahniger Vanillesoße, <u>dazu Banane</u> <small>2, 3</small> <small>A¹, C, G</small>	Gulaschsuppe mit Schweinefleisch, Paprikagemüse und Zwiebel, <u>dazu Scheibe Brot</u> <small>A¹, F, G, I, J, K, S</small>	Putenschnitzel in Ei-Käsehülle, auf Butterspaghetti, mit fruchtiger Tomatensoße <small>A¹, C, G, I, P</small>	Paprikaschote mit feiner Reisfüllung, an Tomatensoße und Salzkartoffeln <small>A¹, C, I, K, S</small>	Gedünsteter Blumenkohl in holländischer Soße, mit Petersilienkartoffeln <small>A¹, C, F, G, I, J, K</small>	
Mittwoch 06.12.2023	Sächsischer Sauerbraten in Lebkuchensoße, mit Rosinenrotkohl und Kartoffelklößen <small>1, 4, 5</small> <small>A¹, I, K, R</small>	Sülze mit Rohkost, Remoulade und Bratkartoffeln <small>7</small> <small>A¹, C, F, G, I, J, K, S</small>	Herzhafter Gräupcheneintopf mit Kassler und Kohlrabi <small>1, 4, 6</small> <small>A¹, I, K, S</small>	Sülze mit Rohkost, Remoulade und Bratkartoffeln <small>7</small> <small>A¹, C, F, G, I, J, K, S</small>	Hausgemachte Gemüsefrikadelle mit Krautnudeln <small>A¹, C, I</small>	Bratwurst mit Weinsauerkraut und Salzkartoffeln, <u>dazu Senftüte</u> <small>1, 4, 6</small> <small>A¹, I, J, K, S</small>	
Donnerstag 07.12.2023	Schweineschnitzel auf Zwiebelchampignons, mit Bratensoße und Kartoffeln <small>A¹, C, I, J, K, S</small>	Makkaroni mit Tomatensoße und Würstwürfel <small>1, 4, 6</small> <small>A¹, I, S</small>	Sorbische Hochzeitssuppe mit Leberklößchen und Eierstich <small>A¹, C, G, I, S</small>	Makkaroni mit Tomatensoße und Würstwürfel <small>1, 4, 6</small> <small>A¹, I, S</small>	Gemüsegratin mit Sesamkernen und Käse überbacken <small>A¹, C, G, I, K, L</small>	Geflügelfrikassee mit Champignons und Reis <small>7</small> <small>A¹, I, P</small>	
Freitag 08.12.2023	Scholle paniert und gebacken mit Bauchschinken, an Kartoffelbrei, <u>dazu Gurkensalat</u> <small>1, 4, 6</small> <small>A¹, C, D, G, I, K, S</small>	Hausgemachter Hackbraten in Sauerrahmsoße, mit Butterrosenkohl und Kartoffelpüree <small>A¹, C, G, I, J, K, S</small>	Kohlrübeneintopf mit Rindfleisch <small>A¹, I, K, R</small>	Hausgemachter Hackbraten in Sauerrahmsoße, mit Butterrosenkohl und Kartoffelpüree <small>A¹, C, G, I, J, K, S</small>	Gebackener Hirtenkäse auf Balkangemüse, an Butter-Naturreis <small>A¹, C, G, I</small>	Bratkartoffel mit Schnittlauchrührei <small>3</small> <small>C, G, K</small>	
Samstag 09.12.2023	Herzhafte Krautpfanne mit Hackfleisch und Salz- kartoffeln, <u>dazu Pudding</u> 6,30 EUR <small>A¹, E, G, H, I, J, K, S</small>				Brühnudeln mit Rindfleisch, <u>dazu Pudding</u> 6,30 EUR <small>A¹, C, E, G, H, I, R</small>		
Sonntag 10.12.2023	Kaninchenrollbraten mit Petersilienmöhren und Kartoffeln, <u>dazu Joghurt</u> 6,30 EUR <small>A¹, G, I, J, K</small>				3 Partyfrikadellen in Letschosoße, mit Reis, <u>dazu Joghurt</u> 6,30 EUR <small>7</small> <small>A¹, G, I, J, S</small>		

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

Roastbeef-Bowl
mit Salatmix, Pilzen, Mais,
Süßkartoffeln, Kidneybohnen
und Cashew-Nüsse, dazu
Balsamico-Dressing
5,70 EUR E, H, J, R



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.