

SPEISEPLAN | 50. KW | 11.12. – 17.12.2023

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 11.12.2023	Filetplatte mit 2 Hähnchenfilets und 1 Schweinemedailon, in Pfeffersoße, an Kartoffelkroketten 5 A ¹ , C, G, I, J, K, P, S	Krautwickel im Schmorkohlfond, mit Kartoffeln 1, 4 A ¹ , C, I, J, K, S	Muschelnudeleintopf mit Geflügelfleisch und Gemüse A ¹ , C, I, P	Sahniger Kräuterquark mit Kalbsleberwurst, Butter und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , G, K, R	Spinatlasagne mit Bechameloße und Käse überbacken A ¹ , C, G, I	Sahniger Kräuterquark mit Kalbsleberwurst, Butter und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , G, K, R	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 6,30 EUR 1 Gebackenes Fischfilet paniert, mit Remoulade und Gurkenkartoffelsalat 4,20 EUR* 7, A ¹ , C, D, G, I, J, K 2 Steak au four mit Käse überbacken, an Mandelkroketten 5,20 EUR* 4, A ¹ , C, G, S
Dienstag 12.12.2023	Wildbraten „Diana“ mit Rotwein-Wachholdersoße, Butterrosenkohl und Kartoffelklößen 4, 5 A ¹ , G, I, J, K	Gebratenes Fischfilet Natur mit Zitronensoße, an Bandnudeln A ¹ , C, D, G	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch A ¹ , I, K, R	Schweineroulade mit Blumenkohl-Möhrengemüse und Kartoffeln A ¹ , I, J, K, S	Omelett gefüllt mit Pfifferlingen, an Kartoffelbrei A ¹ , C, G, K	Schweineroulade mit Blumenkohl-Möhrengemüse und Kartoffeln A ¹ , I, J, K, S	
Mittwoch 13.12.2023	Schmorrrippchen auf Sauerkraut, an Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , I, J, K, S	Hausgemachtes Hacksteak mit Letschosoße, Buttererbsen und Kartoffelpüree A ¹ , C, G, I, J, K, S	Milchreis mit kalten Kirschen, dazu Banane G	Hausgemachtes Hacksteak mit Letschosoße, Buttererbsen und Kartoffelpüree A ¹ , C, G, I, J, K, S	Pesto-Spaghetti mit Rucola und Cocktailtomaten, dazu geriebener Hartkäse A ¹ , C, G	Feuerfleisch mit Bratkartoffeln A ¹ , I, J, K, S	
Donnerstag 14.12.2023	Gefülltes Putenschnitzel auf einem Champignon-Zwiebelbett, mit Butterkartoffeln A ¹ , I, K, P	Makkaroni „Saloniki“ mit Hackfleisch, Zwiebeln und Hirtenkäse A ¹ , G, I, S	Deftiger Erbseneintopf mit Kartoffelstückchen und 1 Kamenzer Würstchen 1, 4, 6 A ¹ , I, K, S	Makkaroni „Saloniki“ mit Hackfleisch, Zwiebeln und Hirtenkäse A ¹ , G, I, S	3 Kartoffelpuffer mit Zucker bestreut und Blumenkohlsuppe, dazu Apfelmus 4 A ¹ , C, G, I, K	Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Tomatenwürfeln und Hirtenkäse gratiniert A ¹ , G, I, K	
Freitag 15.12.2023	Schweineschnitzel auf Pfannengemüse, mit Rahmsoße und Kräuterkartoffeln A ¹ , C, G, I, J, K, S	Hirschgulasch mit Spätzle und Rosenkohl A ^{1,2} , C, G, I	Rosenkohleintopf mit Karottenstiften und Kochfleischwürfeln A ¹ , G, I, S	Schweineschnitzel auf Pfannengemüse, mit Rahmsoße und Kräuterkartoffeln A ¹ , C, G, I, J, K, S	Überbackener Blumenkohl mit Salzkartoffeln A ¹ , G, I, K	Bunte Heringshackerle mit gemischtem Salat und Salzkartoffeln 7 D, I, J, K	
Samstag 16.12.2023	Zarte Rinderbrust mit jungen Erbsen und Klößen, dazu Dessert 6,30 EUR 4, 5 A ¹ , E, G, H, I, J, K, R	Eine besinnliche Weihnachtszeit wünscht Ihnen Ihre La Ola ZENTRALKÜCHE.				Putenbraten mit Salzkartoffeln, an Rotkraut, dazu Dessert 6,30 EUR 1, 4 A ¹ , E, G, H, I, K, P	
Sonntag 17.12.2023	Gedünstetes Lachssteak in Kräutersoße, mit Kartoffelbrei, dazu Dessert 6,30 EUR A ¹ , D, E, G, H, I, K					Rinderroulade mit Rotkraut und Salzkartoffeln, dazu Dessert 6,30 EUR 1, 4, 7 A ¹ , E, G, H, I, J, K, R	

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

Teriyaki-Bowl mit Salatmix, Reis, Avocado, Brokkoli, Gurke und Teriyaki-Hühnchen, dazu Limetten-Minz-Dressing
5,70 EUR 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.