

SPEISEPLAN | 51. KW | 18.12. – 24.12.2023

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 18.12.2023	Gedünstetes Seelachsfilet mit Rotkraut und Kartoffelpüree 1, 4 A ¹ , D, G, K	2 Verlorene Eier in Senfsoße, mit Salzkartoffeln, <u>dazu Rohkost</u> A ¹ , C, I, J, K	Deftiger Gräupcheneintopf mit Kohlrabi, Kassler- und Kartoffelstücken 1, 4, 6 A ¹ , I, K, S	Gulasch vom Schwein mit Paprika und Eibly A ¹ , C, I, J, S	Bunter Gemüseauflauf mit Vollkornkernen und Käse überbacken A ^{1,2,4} , C, G, I, K	Gulasch vom Schwein mit Paprika und Eibly A ¹ , C, I, J, S	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 6,30 EUR
Dienstag 19.12.2023	Bratwurst mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree, <u>dazu Senftüte</u> 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K, S	Deftige Krautnudeln mit Salamiwürfeln 1, 4 A ¹ , I, J, S	Bunter Reiseintopf mit Gemüse, Kräutern und Geflügelfleisch A ¹ , I, P	Deftige Krautnudeln mit Salamiwürfeln 1, 4 A ¹ , I, J, S	3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln C, K	Lebergulasch mit Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> A ¹ , G, I, J, K, S	1 Kaltes Bratenbrot mit Ei, Gewürzgurke und Meerrettich 4,20 EUR* 7, A ^{1,2} , C, G, J, S
Mittwoch 20.12.2023	2 Putensteaks in Sahnesoße, mit Brokkoli und Bandnudeln A ¹ , G, I, P	Hühnerfrikassee mit Kräuterreis A ¹ , I, P	Rindfleischintopf mit buntem Gemüse A ¹ , I, K, R	3 Putensteaks in Sahnesoße, mit Brokkoli und Bandnudeln A ¹ , G, I, P	Vegetarische Bratwurst auf Sauerkraut und Bratkartoffeln, <u>dazu Senftüte</u> 1, 4 A ¹ , F, G, I, J, K	Gebratener Leberkäse mit Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K, S	2 Gebackener Karpfen in Meerrettichpanade, auf Lauchgemüse, mit Butterkartoffeln 5,20 EUR* A ¹ , C, D, G
Donnerstag 21.12.2023	Kasslerbraten in Rotweinsauce, mit Butterbohnen und Kartoffeln 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K, S	Hausgemachter Hackbraten mit buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln A ¹ , C, I, J, K, S	Herzhafte Soljanka mit Jagdwurst, Paprika, Gewürzgurke und Zwiebel, <u>dazu Scheibe Brot</u> 1, 4, 6, 7 A ¹ , G, I, J, K, S	Hausgemachter Hackbraten mit buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln A ¹ , C, I, J, K, S	Gebackener Camembert an Kartoffelgratin, <u>dazu Preiselbeeren und Obst</u> A ¹ , C, G, I, K	Gedünstetes Fischfilet mit Lauchkruste, in Sahnesauce, an Wildreismischung A ¹ , D, G, I	
Freitag 22.12.2023	Putenbraten in Rotweinsauce, mit Rosenkohl und Kartoffeln A ¹ , I, J, K, P	Rahmspinat mit 2 Setzeiern und Salzkartoffeln A ¹ , C, G, I, K	Milchreis <u>dazu Zucker und Zimt,</u> <u>Waldbeerenkompott</u> G	Rahmspinat mit 4 Setzeiern und Salzkartoffeln A ¹ , C, G, I, K	Gemüseplatte an holländischer Soße, mit Petersilie und Kartoffeln A ¹ , C, F, G, I, J, K	Fischboulette in Dillsauce, mit Salzkartoffeln A ¹ , C, D, G, I, K	
Samstag 23.12.2023	Herzhafter Mischgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffel- klößen, <u>dazu Dessert</u> 6,30 EUR 1, 4, 5 A ¹ , I, J, K, R, S	Ihre Ab- bzw. Zubestellungen für die Weihnachtsfeiertage sind nur bis Mittwoch, den 20.12.2023, 14.00 Uhr möglich.				Gefüllte, rote Paprikaschote an Kartoffeln und Tomatensoße, <u>dazu Dessert</u> 6,30 EUR A ¹ , C, E, G, H, I, J, K, S	
Sonntag 24.12.2023	Kaninchenbraten an feinen Möhren, mit Petersilienkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 6,30 EUR A ¹ , E, G, H, I, J, K					Brühnudeln mit Geflügelfleisch, <u>dazu Dessert</u> 6,30 EUR A ¹ , C, E, G, H, I, P	

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

Küchenmeistersalat
mit Salatmix, Gurke, Paprika-
mix, Tomate, Schinkenstreifen,
Käse und Ei, dazu Joghurt-
Dressing
5,70 EUR 1, 4, 6, C, G, I, S



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 Antioxidationsmittel, 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.