

# SPEISEPLAN | 52. KW | 25.12. – 31.12.2023

WIR FREUEN UNS AUF IHRE ESSENSBESTELLUNG: unter [www.laola-zentralkueche.de](http://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*
<b>Montag</b> 25.12.2023	<b>Gänsebraten</b> an Rotkraut, mit Klößen <u>dazu Dessert</u> <b>6,30 EUR</b> 1, 4, 5 A <sup>1</sup> , E, G, H, I, K, P	<b>1. Weihnachtsfeiertag</b>	<b>1. Weihnachtsfeiertag</b>	<b>1. Weihnachtsfeiertag</b>	<b>1. Weihnachtsfeiertag</b>	<b>Beefsteak</b> mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> <b>6,30 EUR</b> A <sup>1</sup> , C, E, G, H, I, J, K, S	<b>Montag – Sonntag</b> * am Wochenende/Feiertag <b>6,30 EUR</b>
<b>Dienstag</b> 26.12.2023	<b>Hähnchenschnitzel</b> Cordon bleu mit Buttererbsen und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> <b>6,30 EUR</b> 1, 4, 6 A <sup>1</sup> , C, E, G, H, I, K, P	<b>2. Weihnachtsfeiertag</b>	<b>2. Weihnachtsfeiertag</b>	<b>2. Weihnachtsfeiertag</b>	<b>2. Weihnachtsfeiertag</b>	<b>Kartoffelsuppe</b> mit 1 Wiener Würstchen, <u>dazu Dessert</u> <b>6,30 EUR</b> 1, 4, 6 A <sup>1</sup> , E, G, H, I, K, S	<b>1</b> <b>Bunter Kartoffelsalat</b> mit gebackenem Fisch (paniert), Zitrone und Remoulade <b>4,20 EUR*</b> 7, A <sup>1</sup> , C, D, F, G, I, J, K
<b>Mittwoch</b> 27.12.2023	<b>Hähnchenbrust</b> mit Kräuterbutterfüllung, auf Buttererbsen, mit Rahmsoße und Reis A <sup>1</sup> , C, G, I, K, P	<b>Schleifennudeln</b> mit Schinkenstreifen und Tomatensoße 1, 4, 6 A <sup>1</sup> , G, I, S	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Rindfleisch A <sup>1</sup> , I, K, R	<b>Schleifennudeln</b> mit Schinkenstreifen und Tomatensoße 1, 4, 6 A <sup>1</sup> , G, I, S	<b>Feines Gemüseragout</b> an Kurkumareis A <sup>1</sup> , G, I	<b>Hirschgulasch</b> mit Rosenkohl und Spätzle A <sup>1</sup> , C, I, J	<b>2</b> <b>Hähnchenbrust</b> mit Champignons und Käse überbacken, dazu Schupfnudeln <b>5,20 EUR*</b> A <sup>1</sup> , C, G, I, P
<b>Donnerstag</b> 28.12.2023	<b>Schweinesteak „Ungarischer Art“</b> mit Bratkartoffeln 4 A <sup>1</sup> , I, K, S	<b>2 Kochklopse</b> mit Kräuterkartoffeln und Fingermöhrchen 7 A <sup>1</sup> , C, I, J, K, S	<b>Mailänder Tomatensuppe</b> mit Hörnchennudeln und Fleischklößchen A <sup>1</sup> , C, G, I, S	<b>3 Kochklopse</b> mit Kräuterkartoffeln und Fingermöhrchen 7 A <sup>1</sup> , C, I, J, K, S	<b>Bandnudeln</b> mit grünem Joghurt-Pesto A <sup>1</sup> , G, I	<b>4 Fischstäbchen</b> auf feinem Rahmgemüse, mit Sahnekartoffelpüree A <sup>1</sup> , C, D, G, I, K	
<b>Freitag</b> 29.12.2023	<b>Gulasch</b> mit Rotkraut und Klößen, <u>dazu Kompott</u> 1, 4, 5 A <sup>1</sup> , I, J, K, S	<b>Currywurst</b> in fruchtiger Tomatensoße, mit Kartoffelbrei 1, 4 A <sup>1</sup> , G, I, K, S	<b>Ungarische Gulaschsuppe</b> mit Schweinefleisch, Paprika und Kartoffeln, <u>dazu Scheibe Brot</u> 7 A <sup>1</sup> , F, G, I, J, K, M, S	<b>Currywurst</b> in fruchtiger Tomatensoße, mit Kartoffelbrei 1, 4 A <sup>1</sup> , G, I, K, S	<b>4 Plinsen</b> 2 mit Marmelade und 2 mit Schokocreme gefüllt A <sup>1</sup> , C, E, G, H	<b>Schollenfilet natur</b> mit Gemüse und Kartoffelbrei, <u>dazu Kompott</u> A <sup>1</sup> , D, G, I, K	
<b>Samstag</b> 30.12.2023	<b>Putengulasch</b> mit Mischgemüse und Kartoffelmus, <u>dazu Dessert</u> <b>6,30 EUR</b> A <sup>1</sup> , E, G, H, I, K, P	<b>Ihre Ab- bzw. Zubestellungen für den 30.12.2023 und den 31.12.2023 sind nur bis Donnerstag, den 28.12.2023, 14.00 Uhr möglich.</b>				<b>Vegetarische Kartoffelsuppe</b> <u>dazu Dessert</u> <b>6,30 EUR</b> A <sup>1</sup> , E, G, H, I, K	
<b>Sonntag</b> 31.12.2023	<b>Schweinekammbraten</b> mit Bayrisch Kraut und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> <b>6,30 EUR</b> 1, 4 A <sup>1</sup> , E, G, H, I, J, K, S					<b>Seelachswüfel</b> in Dillssoße, an Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> <b>6,30 EUR</b> A <sup>1</sup> , D, E, G, H, K	

Allergene: A-glutenhaltiges Getreide (A<sup>1</sup>-Weizen, A<sup>2</sup>-Roggen, A<sup>3</sup>-Gerste, A<sup>4</sup>-Hafer, A<sup>5</sup>-Dinkel, A<sup>6</sup>-Emmer, A<sup>7</sup>-Khorasan-Weizen), B-Krebstier, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Sojabohne, G-Milch, H-Schalenfrucht (H<sup>1</sup>-Mandeln, H<sup>2</sup>-Haselnuss, H<sup>3</sup>-Walnuss, H<sup>4</sup>-Kaschunüsse, H<sup>5</sup>-Pecanüsse, H<sup>6</sup>-Paranüsse, H<sup>7</sup>-Pistazien, H<sup>8</sup>-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.