

SPEISEPLAN | 15. KW | 08.04. – 14.04.2024

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 5,75 EUR (MAXI-Gericht 6,55 EUR), am Wochenende/Feiertag 6,50 EUR. **Preise für Firmenkunden** (Gericht ROT, GELB, GRÜN, MAXI, SILBER, BLAU) **werden individuell vereinbart.** Es gelten unsere AGBs.

| | ROT | GELB | GRÜN | MAXI | SILBER | BLAU | WOCHENMENÜ* |
|---------------------------------|---|---|---|--|---|--|---|
| Montag 08.04.2024 | Deftige Krautnudeln mit Würstwürfel 1, 4, 6 A ¹ , I, S | 2 verlorene Eier in süß-saurer Soße, mit Salzkartoffeln, <u>dazu Möhren-Apfelsalat</u> A ¹ , C, I, J, K | Linseneintopf mit Knackwurstscheiben 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K, S | Deftige Krautnudeln mit Würstwürfel 1, 4, 6 A ¹ , I, S | 3 Hefeklöße mit heißen Waldbeeren, <u>dazu Obst</u> A ¹ , C, F, G, H | Hähnchenpfanne India mit Curry und Ananas, an Wildreis A ¹ , G, I, P | Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 6,50 EUR |
| Dienstag 09.04.2024 | Paniertes Schweineschnitzel mit Buttergemüse und Petersilienkartoffeln A ¹ , C, G, I, J, K, S | Feuerfleisch mit Bratkartoffeln A ¹ , I, J, K, S | Spargelcremesuppe mit Spargelstücken, <u>dazu Mundbrötchen</u> A ¹ , F, G, I, M | Feuerfleisch mit Bratkartoffeln A ¹ , I, J, K, S | Brokkoli-Kartoffel-Gratin mit Haferkruste A ¹ , C, G, I, K | Gefüllte Paprikaschote dazu Zartweizen-Gemüse-Pfanne, an Tomatensoße A ¹ , C, I, J, S | 1 Gebratenes Fischfilet mit Remoulade und Gurkenkartoffelsalat 4,30 EUR* 7, A ¹ , C, D, G, I, J, K |
| Mittwoch 10.04.2024 | Kasslersteak Prager Art mit Schinkenrührei und Bratkartoffeln 1, 3, 4, 6 A ¹ , C, G, I, K, S | Spaghetti mit Tomaten-Hackfleisch-Soße A ¹ , I, S | Deftiger Kessulgulasch mit Schweinefleisch, Paprika und Kartoffeln A ¹ , I, J, K, S | Spaghetti mit Tomaten-Hackfleisch-Soße A ¹ , I, S | Gebackener Camembert an Kartoffelgratin, <u>dazu Preiselbeerdip</u> A ¹ , C, G, I, K | Schnitzel „Jäger Art“ mit Pilzen und Kartoffelbrei A ¹ , G, I, J, K, S | 2 Bauernfrühstück <u>dazu saure Gurke</u> 5,30 EUR* 1, 4, 7, C, K, S |
| Donnerstag 11.04.2024 | Schweinebraten mit Klößen und Butterbohnen 4, 5 A ¹ , I, J, K, S | 4 Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, <u>dazu Senf</u> 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K, S | Pichelsteiner Eintopf mit buntem Gemüse, Fleischbällchen und Eierstich A ¹ , C, I, K, S | 6 Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, <u>dazu Senf</u> 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K, S | Kartoffeltaschen auf Rahmchampignons, an Wildreis 4 A ¹ , C, G, I | Putenschnitzel Cordon bleu mit Kartoffeln und Mischgemüse 1, 4, 6 A ¹ , C, G, I, K, P | |
| Freitag 12.04.2024 | Rindergulasch mit Buttermöhren und Kartoffeln A ¹ , G, I, J, K, R | Hausgemachter Hackbraten mit buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln A ¹ , C, I, J, K, S | Rosenkohleintopf mit Möhren und Kasslerwürfeln 1, 4, 6 A ¹ , I, K, S | Hausgemachter Hackbraten mit buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln A ¹ , C, I, J, K, S | Bandnudeln mit grünem Joghurt-Pesto A ¹ , G, I | 3 Kartoffelpuffer mit Zucker bestreut, dazu Blumenkohlsuppe, <u>Apfelmus</u> 4 A ¹ , C, G, I, K | |
| Samstag 13.04.2024 | Putenrollbraten mit Gemüse und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 6,50 EUR A ¹ , G, I, K, P |  | | | Bratkartoffeln mit Tomatenrührei, <u>dazu Dessert</u> 6,50 EUR C, G, K | | |
| Sonntag 14.04.2024 | Hähnchenleber mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> 6,50 EUR A ¹ , G, I, K, P | | | | Kochklopse in Dillsoße mit Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 6,50 EUR A ¹ , C, G, I, J, K, S | | |

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

Roastbeef-Bowl
mit Salatmix, Pilzen, Mais, Süßkartoffeln, Kidneybohnen und Cashew-Nüsse, dazu Balsamico-Dressing
5,75 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-Kaschnüsse, 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.