

SPEISEPLAN | 16. KW | 15.04. – 21.04.2024

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 15.04.2024	Pikanter Rahmgulasch mit Paprikastreifen und Hörnchennudeln A ¹ , G, I, J, S	Thüringer Rostbrät'l mit Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln A ¹ , I, J, K, S	Sächsische Kartoffelsuppe mit Würstwürfeln 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K, S	Pikanter Rahmgulasch mit Paprikastreifen und Hörnchennudeln A ¹ , G, I, J, S	Kartoffel-Sahnegratin mit Brokkoli und Möhren A ¹ , C, G, I	Gyrosnudeln pikant gewürzt, mit Gemüse und Schweinefleisch A ¹ , I, S	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 6,50 EUR
Dienstag 16.04.2024	Gefülltes Putenschnitzel (Schinken-Käse) auf buntem Gemüse, mit Rahmsoße, an Kräuterkartoffeln 1, 4, 6 A ¹ , G, I, K, P	Sächsische Tiegelwurst mit Specksauerkraut und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , I, K, S	Bunter Nudeltopf mit Gemüse und Hühnerfleisch A ¹ , C, G, I, P	Sächsische Tiegelwurst mit Specksauerkraut und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , I, K, S	2 Spiegeleier auf Bratkartoffeln, <u>dazu ein kleiner Bauernsalat</u> C, G, K	2 Hackbällchen in fruchtiger Tomatensoße, an Kartoffelmus A ¹ , C, G, I, K, S	1 Schweineschnitzel mit Zitronenecke und Kartoffelsalat 4,30 EUR* 7, A ¹ , C, G, I, J, K, S
Mittwoch 17.04.2024	Steak mit Würzfleisch überbacken, an Kartoffelgratin A ¹ , C, G, I, K, S	Deftiges Haxenfleisch in Biersoße, mit Sauerkraut und Kartoffeln 1, 4 A ¹ , I, J, K, S	Fleckeeintopf süß-sauer abgeschmeckt 7 A ¹ , I, J, K, S	Deftiges Haxenfleisch in Biersoße, mit Sauerkraut und Kartoffeln 1, 4 A ¹ , I, J, K, S	Gemüseplatte mit holländischer Soße und Petersilie, an Kartoffeln A ¹ , C, F, G, I, J, K	4 hausgemachte Quarkkälüchen <u>dazu Zucker und Apfelmus</u> 4 A ¹ , C, G, K	2 Bami Goreng mit Hühnerfleisch, Gemüse und Bandnudeln 5,30 EUR* A ¹ , F, G, I, P
Donnerstag 18.04.2024	Deutsches Beefsteak in Pilzsoße, mit Kartoffelpüree A ¹ , C, G, I, J, K, S	Schweineleber mit Kartoffelbrei, <u>dazu Gurkensalat</u> A ¹ , G, I, J, K, S	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischwürfeln A ¹ , I, K, R	6 Fischstäbchen auf feinem Rahmgemüse, mit Sahnekartoffelpüree A ¹ , C, D, G, I, K	Tomaten-Gemüse-Spätzle mit Zucchini, <u>dazu geriebener Käse</u> A ¹ , C, G, I	4 Fischstäbchen auf feinem Rahmgemüse, mit Sahnekartoffelpüree A ¹ , C, D, G, I, K	
Freitag 19.04.2024	Schollenfilet natur mit Kartoffelbrei und Rotkraut 1, 4 A ¹ , C, G, I, K	Kräuterquark mit Butter und Leberwurst, dazu Kartoffeln 1, 4 G, I, K, R, S	Frühlingstopf mit buntem Gemüse und Fleischbällchen A ¹ , I, K, S	Kräuterquark mit Butter und Leberwurst, dazu Kartoffeln 1, 4 G, I, K, R, S	Gebackener Hirtenkäse an Balkangemüse, mit Natureis A ¹ , C, G, I	Buntes Schweinsteak mit Erbsen, Karotten und Käse überbacken, an Salzkartoffeln A ¹ , G, I, K, S	
Samstag 20.04.2024	Gegrilltes Geflügelsteak mit Pfeffersoße, Gemüse und Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> 6,50 EUR A ¹ , G, I, J, K, P				Spaghetti mit Schinken-Sahne-Soße, <u>dazu Dessert</u> 6,50 EUR 1, 4, 6 A ¹ , C, G, S		
Sonntag 21.04.2024	Bauernroulade mit Mischgemüse und Kartoffeln, <u>dazu Obst</u> 6,50 EUR A ¹ , I, J, K, S				Kasslerbraten mit grünen Bohnen und Kartoffeln, <u>dazu Obst</u> 6,50 EUR 1, 4, 6 A ¹ , G, I, K, S		

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

Salatplatte mit Salatmix,
Tomate, Gurke, Radieschen,
Karotte, Sprossen und Puten-
streifen, dazu hausgemachtes
Dressing
5,75 EUR F, G, J, 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.