

SPEISEPLAN | 24. KW | 10.06. – 16.06.2024

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 10.06.2024	Rinderroulade Esterhazy auf Wurzelgemüse, an Kartoffelpüree 7 A¹, G, I, J, K, R	Thüringer Rostbratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln, <u>dazu Senftüte</u> 1, 4, 6 A¹, I, J, K, S	Sächsische Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen 1, 4 A¹, I, K, S	Thüringer Rostbratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln, <u>dazu Senftüte</u> 1, 4, 6 A¹, I, J, K, S	Omelett gefüllt mit Blattspinat und Gorgonzolakäse, an Bandnudeln A¹, C, G	3 Hefeklöße mit warmer Waldbeersoße A¹, C, G	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 6,50 EUR
Dienstag 11.06.2024	Piccata Milanese Hähnchenfilet in Eihülle, an Tomatensoße, mit Spaghetti A¹, C, G, I, P	Hausgemachter Kräuterquark mit Sahneleberwurst, Butter und Salzkartoffeln 1, 4 A¹, G, I, J, K, R, S	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffelstücken und frischen Kräutern A¹, G, I, K	Hausgemachter Kräuterquark mit Sahneleberwurst, Butter und Salzkartoffeln 1, 4 A¹, G, I, J, K, R, S	Spaghetti Napoli <u>dazu Parmesankäse</u> A¹, G, I	Schweinebraten mit Bayrisch Kraut und Petersilienkartoffeln 1, 4 A¹, I, J, K, S	1 Gebackenes Rotbarschfilet mit Kartoffelsalat und Remoulade 4,30 EUR* 7, A¹, C, D, F, G, I, J, K
Mittwoch 12.06.2024	Saftiger Kasserlbraten mit Butterbohnen und Kartoffelklößen 1, 4, 5, 6 A¹, G, I, J, K, S	Paprikahähnchen mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln A¹, I, K, P	Gulaschsuppe mit buntem Gemüse und Kartoffeln, <u>dazu Scheibe Brot</u> 7 A¹, F, G, I, J, K, M, S	Saftiger Kasserlbraten mit Butterbohnen und Kartoffelklößen 1, 4, 5, 6 A¹, G, I, J, K, S	Gedünstetes Sommergemüse in Buttersoße, mit Curryreis A¹, G, I	Italienischer Nudelsalat mit 2 Wiener Würstchen (Kaltmenü) 1, 4, 6 A¹, C, I, S	2 Riesenschnitzel mit Bratkartoffeln 5,30 EUR* A¹, C, K, S
Donnerstag 13.06.2024	Herzhafter Mischgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 1, 4, 5 A¹, G, I, J, K, R, S	Makkaroni mit Tomatensoße, <u>dazu Reibekäse</u> A¹, G, I	Milchgrieß mit brauner Butter, <u>dazu Zucker und Zimt,</u> <u>Erdbeerkompott</u> A¹, G	Makkaroni mit Tomatensoße, <u>dazu Reibekäse</u> A¹, G, I	Gebackener Hirtenkäse auf Balkangemüse, an Butterreis A¹, C, G, I	Putenschnitzel natur Tiroler Art in Tomaten-Sahnesoße und Reismudeln A¹, G, I, P	
Freitag 14.06.2024	Gedünstetes Fischfilet auf feinem Gemüse, mit Limonen-Buttersoße, an Kartoffeln A¹, D, G, K	Hausgemachter Hackbraten mit Rosenkohl, an Kräuterkartoffelmus A¹, C, G, I, J, K, S	Sächsischer Fleckeeintopf süß-sauer, mit Kartoffelwürfeln 7 A¹, I, J, K, S	Hausgemachter Hackbraten mit Rosenkohl, an Kräuterkartoffelmus A¹, C, G, I, J, K, S	Tomatenrührei an Bratkartoffeln, <u>dazu Gurkensalat</u> 3 C, K	Kelchnudeln mit Limetten-Minz-Rahm und Hähnchenstreifen A¹, G, P	
Samstag 15.06.2024	2 Grillwürstchen mit Letschosoße und Kartoffelmus, <u>dazu Dessert</u> 6,50 EUR 1, 4, 6 A¹, G, I, J, K, S					Deftiger Nudleintopf mit Rindfleisch und Gemüse, <u>dazu Dessert</u> 6,50 EUR A¹, C, G, I, R	
Sonntag 16.06.2024	Kalbsbraten mit Bohnen und Kartoffeln, <u>dazu Joghurt</u> 6,50 EUR A¹, G, I, J, K, R					Gebratener Leberkäse mit Kartoffelbrei, <u>dazu Joghurt</u> 6,50 EUR 1, 4, 6 A¹, G, I, J, 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 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.