

SPEISEPLAN | 25. KW | 17.06. – 23.06.2024

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 17.06.2024	Schweinehacksteak in Letschosoße, an Kartoffelpüree 7 A¹, G, I, J, K, S	2 verlorene Eier in süß-saurer Soße, mit Salzkartoffeln, <u>dazu Möhren-Apfelsalat</u> A¹, C, I, J, K	Linseneintopf mit Kamenzer Würstchen 1, 4 A¹, I, K, S	4 verlorene Eier in süß-saurer Soße, mit Salzkartoffeln, <u>dazu Möhren-Apfelsalat</u> A¹, C, I, J, K	Brokkoli-Nussecke auf Buttergemüse, mit Kartoffelpüree A¹⁴, E, G, H²³, I, K	Gedünstetes Seelachsfilet in Dillsoße, mit Kartoffeln A¹, D, I, K	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 6,50 EUR
Dienstag 18.06.2024	Paniierter Leberkäse auf Butterbohnen, mit Sahnekartoffelpüree 1, 4, 6 A¹, C, G, I, J, K, S	Schweineroulade mit Rotkohl und Kartoffeln 1, 4 A¹, I, J, K, S	Reiseintopf mit Gemüse und Kochfleischwürfel A¹, I, K, S	Paniierter Leberkäse auf Butterbohnen, mit Sahnekartoffelpüree 1, 4, 6 A¹, C, G, I, J, K, S	Nudelaufauf mit Spinat, Tomate und Käse überbacken A¹, C, G, I	Oma's Sahneheringsfilet in feiner Soße, mit Paprikakrautsalat und Salzkartoffeln 7 A¹, C, D, G, I, K	1 Kaltes Bratenbrot mit Ei, Gewürzgurke und Meerrettich 4,30 EUR* 7, A¹², C, G, J, S
Mittwoch 19.06.2024	Hähnchenbrust auf Buttererbsen, an Salzkartoffeln und Kräutersoße A¹, G, I, K, P	Hausgemachtes Beefsteak in herzhafter Soße, dazu Buttermöhren und Kartoffeln A¹, C, G, I, J, K, S	Weißkohleintopf mit Karottenstiften, Kartoffeln und Knacker 1, 4, 6 A¹, I, J, K, S	Hausgemachtes Beefsteak in herzhafter Soße, dazu Buttermöhren und Kartoffeln A¹, C, G, I, J, K, S	Gebackener Camembert an Kartoffelgratin, <u>dazu Preiselbeeren</u> 5 A¹, C, G, K	Fischboulette mit Kräuterkartoffelpüree, an Dillsoße 7 A¹, C, D, G, I, K	2 Deftiges Bauernfrühstück mit Gewürzgurke 5,30 EUR* 1, 4, 7, C, K, S
Donnerstag 20.06.2024	Herzhafter Mischgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 1, 4, 5 A¹, I, J, K, R, S	Spaghetti mit Schinkenstreifen, an sahniger Soße 1, 4, 6 A¹, C, G, I, S	Soljanka mit Wurststreifen und Paprika, <u>dazu Scheibe Brot</u> 1, 4, 6, 7 A¹, F, G, I, J, K, M, S	Spaghetti mit Schinkenstreifen, an sahniger Soße 1, 4, 6 A¹, C, G, I, S	3 Quarkkälchen mit heißer Sauerkirchsoße 5 A¹, C, G, K	Wurstpfanne mit Reis 1, 4, 6 A¹, I, S	
Freitag 21.06.2024	Thüringer Rostbrät'l auf feinem Zwiebelbett, an Bratkartoffeln A¹, I, J, K, S	Sächsische Tiegelwurst mit Specksauerkraut und Salzkartoffeln 1, 4 A¹, I, K, S	Möhreneintopf mit Fleischklößchen, Kartoffeln und Kräutern A¹, I, K, S	Sächsische Tiegelwurst mit Specksauerkraut und Salzkartoffeln 1, 4 A¹, I, K, S	Kichererbsen- Brokkoli-Pfanne mit Paprikastreifen G, I	Hausgemachte Sülze an Kräuterremoulade, mit Rohkostsalat und Bratkartoffeln 7 A¹, C, F, G, I, J, K, S	
Samstag 22.06.2024	Rührei mit Schinken und Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> 6,50 EUR 1, 4, 6 A¹, C, G, K, S					Putenrollbraten mit Mischgemüse, an Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 6,50 EUR A¹, G, I, K, P	
Sonntag 23.06.2024	Zarter Rinderbraten an Buttermöhren, mit Salzkartoffeln, <u>dazu Obst</u> 6,50 EUR A¹, G, I, J, K, R					Ribsteak (Hackfleischrippchen) mit Kartoffelbrei und Sauerkraut, <u>dazu Obst</u> 6,50 EUR 1, 4 A¹, C, G, I, J, K, S	

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

KaSa-Bowl mit Feldsalat,
Pesto-Kartoffeln, Tomate,
Gurke, Paprika und Bacon-
Chips, dazu Joghurt-Dressing
5,75 EUR 1, 4, E, G, H, 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 Antioxydationsmittel, 5 Geschwefel, 6 mit Phosphat, 7 mit Süßungsmitteln, 8 Gewachst, 9 Geschwärtz. 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.