

SPEISEPLAN | 26. KW | 24.06. – 30.06.2024

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 24.06.2024	Hähnchenkeule mit Rotkraut und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , I, K, P	Schnittlauchquark mit Butter und Leberwurst, an Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , G, I, J, K, R, S	Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen und Bockwurstwürfel 1, 4, 6 A ¹ , I, K, S	Schnittlauchquark mit Butter und Leberwurst, an Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , G, I, J, K, R, S	Spinatauflauf mit Ravioli, Tomate und Käse überbacken A ¹ , C, G, I	Feiner Rahmgulasch mit Pilzen und Zwiebeln, an Nudeln A ¹ , C, G, I, S	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 6,50 EUR
Dienstag 25.06.2024	Fischfilet mit Champignons und Käse gratiniert, an Kartoffelpüree A ¹ , D, G, K	Deftige Krautwickel im Schmorkohlfond, mit Salzkartoffeln A ¹ , C, I, J, K, S	Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika, dazu <u>Scheibe Brot</u> 7 A ¹ , F, G, I, J, K, S	Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika, dazu <u>Scheibe Brot</u> 7 A ¹ , F, G, I, J, K, S	Pesto-Nudeln mit Brokkoli A ¹ , H, I	Putenschnitzel „Natur“ mit Kartoffeln und Mischgemüse A ¹ , I, K, P	1 Nudelsalat mit 1 Paar Wiener Würstchen 4,30 EUR* 1, 4, A ¹ , C, G, I, J, S
Mittwoch 26.06.2024	Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln A ¹ , C, I, J, K, S	Sommerlicher Nudelsalat mit Kirschtomaten und Rucola, dazu 2 Wiener Würstchen (Kaltmenü) 1, 4 A ¹ , I, S	Pichelsteiner Eintopf mit Gemüse und Kochfleischwürfel A ¹ , C, I, K, S	Sommerlicher Nudelsalat mit Kirschtomaten und Rucola, dazu 3 Wiener Würstchen (Kaltmenü) 1, 4 A ¹ , I, S	Gemüsespieß in würziger Tomatensoße, an Kräuterreis A ¹ , I	Frankfurter Schweinebraten mit Würstchen gefüllt, an Brokkoligemüse und Kartoffelklößen 1, 4, 5, 6 A ¹ , I, J, K, S	2 Pulled Chicken mit gebratenem Reis, dazu Barbecue-Dip 5,30 EUR* F, J, P
Donnerstag 27.06.2024	Gebratene Leber auf Zwiebelbett, an Kräuterkartoffelpüree, dazu <u>kleiner Bauernsalat</u> A ¹ , G, I, K, S	Makkaroni mit Tomatensoße, dazu <u>Reibekäse</u> A ¹ , G, I	Muschelnudeleintopf mit Geflügelfleisch und Gemüse A ¹ , C, I, P	Makkaroni mit Tomatensoße, dazu <u>Reibekäse</u> A ¹ , G, I	Bunte Gemüsepfanne mit Blattspinat, Tomaten und Lauch A ¹ , I, K	Rinderschmorbraten mit Rotkraut und Kartoffeln 1, 4 A ¹ , I, J, K, R	
Freitag 28.06.2024	Schweinerückensteak „Ungarische Art“ mit Bratkartoffeln 7 A ¹ , I, K, S	Spinat mit Rührei an Salzkartoffeln 3 A ¹ , C, G, K	Sahniger Milchreis dazu <u>Pfirsichkompott</u> G	Schweinerückensteak „Ungarische Art“ mit Bratkartoffeln 7 A ¹ , I, K, S	Blumenkohl-Brokkoligratin mit Käse überbacken A ¹ , C, G, I	Krautnudeln mit Jagdwurstwürfel 1, 4, 6 A ¹ , I, J, S	
Samstag 29.06.2024	Salamirührei mit Bratkartoffeln, dazu <u>Dessert</u> 6,50 EUR 1, 3, 4, 6 C, G, J, K, S				Blumenkohl-Brokkoligratin mit Käse überbacken A ¹ , C, G, I	Bauernroulade mit Mischgemüse und Salzkartoffeln, dazu <u>Dessert</u> 6,50 EUR A ¹ , G, I, J, K, S	
Sonntag 30.06.2024	Schweinegulasch mit Rotkohl und Kartoffeln, dazu <u>Pudding</u> 6,50 EUR 1, 4 A ¹ , E, G, H, I, J, K, S				Blumenkohl-Brokkoligratin mit Käse überbacken A ¹ , C, G, I	Eierragout mit Champignons Gemüse und Fleischbällchen, an Kräuterkartoffeln, dazu <u>Pudding</u> 6,50 EUR A ¹ , C, E, G, H, I, J, K, S	

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

Fit-Bowl mit Salatmix, Quinoa, Kichererbsen, Radieschen, Brokkoli, Karotten und Rote-Bete-Hummus, dazu Kräuter-Vinaigrette
5,75 EUR F, L



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.