

SPEISEPLAN | 33. KW | 12.08. – 18.08.2024

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 5,90 EUR (MAXI-Gericht 6,70 EUR), am Wochenende/Feiertag 6,50 EUR. Preise für Firmenkunden (Gericht ROT, GELB, GRÜN, MAXI, SILBER, BLAU) werden individuell vereinbart. Es gelten unsere AGB.

	ROT	GELB	GRÜN	MAXI	SILBER	BLAU	WOCHENMENÜ*
Montag 12.08.2024	Deftiges Feuerfleisch mit Paprika und Zwiebel, an Butterreis A ¹ , G, I, J, S	Bratwurst in Bratensoße, mit Bohnen und Kartoffelpüree, <u>dazu Senf</u> 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K, S	Linseneintopf mit Kamenzer Würstchen 1, 4 A ¹ , I, K, S	Deftiges Feuerfleisch mit Paprika und Zwiebel, an Butterreis A ¹ , G, I, J, S	Kichererbsen-Brokkoli- Pfanne mit Paprikastreifen, <u>dazu Kornbrötchen</u> A ^{1,2,4} , F, G, I, L	Schinkenrührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 1, 3, 4, 6 A ¹ , C, G, K, S	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 6,50 EUR
Dienstag 13.08.2024	Putenschnitzel mit Geflügelsoße, an Buttererbsen und Salzkartoffeln A ¹ , C, G, I, K, P	Hausgemachter Hackbraten mit Mischgemüse und Kartoffelpüree A ¹ , C, G, I, J, K, S	Herzhafter Wirsingtopf mit Möhrenstreifen und Schinkenknackerwürfel 1, 4, 6 A ¹ , I, J, K, S	Hausgemachter Hackbraten mit Mischgemüse und Kartoffelpüree A ¹ , C, G, I, J, K, S	Bandnudeln mit Blattspinat, Zwiebeln, Knoblauch und Sahnsoße, <u>dazu Parmesan</u> A ¹ , C, G, I	Gedünstetes Fischfilet in Senfsoße, mit Kartoffeln, <u>dazu Rohkost</u> A ¹ , D, I, J, K	1 Nudelsalat mit 1 Paar Wiener Würstchen 4,40 EUR* 1, 4, A ¹ , C, G, I, J, S
Mittwoch 14.08.2024	Gegrillte Schweinshaxe mit Karottensauerkraut und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , I, J, K, S	Zartes Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse, an Reis A ¹ , I, P	Gräupcheneintopf mit Kohlrabi und Kassler 1, 4, 6 A ¹ , I, K, S	Gemischter Gulasch mit Rotkraut und Kartoffelklößen 1, 4, 5 A ¹ , I, J, K, R, S	Vegetarische Bauernpfanne mit grünen Bohnen, Brokkoli, Kartoffeln, Erbsen, Möhren und Schupfnudeln A ¹ , C, G, I	Gemischter Gulasch mit Rotkraut und Kartoffelklößen 1, 4, 5 A ¹ , I, J, K, R, S	2 Schweizer Hacksteak belegt mit Tomate und Käse, an Bratkartoffeln 5,40 EUR* A ¹ , C, G, I, J, K, S
Donnerstag 15.08.2024	Fischplatte mit Lachssteak und Welsfilet, in Sahnsoße, an Bandnudeln A ¹ , C, D, G, I	Spaghetti Bolognese A ¹ , I, S	Weißer Bohneneintopf mit Kartoffeln und Kasslerwürfel 1, 4, 6 A ¹ , I, K, S	Spaghetti Bolognese A ¹ , I, S	2 Pikante Pfannkuchen mit buntem Gemüse gefüllt und mit Käse überbacken, <u>dazu Frischkäsedip</u> A ¹ , C, G, I	Wirsingkohlroulade mit Kartoffeln A ¹ , C, I, J, K, S	
Freitag 16.08.2024	Schweinesteak mit Cremechampignons und Bratkartoffeln A ¹ , G, I, K, S	4 Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut und Zwiebelkartoffelpüree, <u>dazu Senf</u> 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K, S	Möhreneintopf mit Kartoffelstücken und Fleischklößchen A ¹ , C, I, K, S	6 Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut und Zwiebelkartoffelpüree, <u>dazu Senf</u> 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K, S	Gedünsteter Blumenkohl auf Blattspinat, mit gebackenen Kartoffeln A ¹ , G, I, K	3 Warme Buchteln mit Vanillesoße, <u>dazu Obst</u> 2, 3 A ¹ , C, G	
Samstag 17.08.2024	Wurstgulasch in Bratensoße, mit Kartoffel- püree, <u>dazu Dessert</u> 6,50 EUR 1, 4, 6 A ¹ , G, I, K, S						Züricher Geschnetzeltes mit Spätzle und Karotten, <u>dazu Dessert</u> 6,50 EUR A ¹ , C, G, I, S
Sonntag 18.08.2024	Putenrollbraten mit Buttergemüse und Salz- kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 6,50 EUR A ¹ , G, I, K, P						Gedünstetes Fischfilet auf Rahmspinat, an Kartoffel- püree, <u>dazu Dessert</u> 6,50 EUR 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K

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

Roastbeef-Bowl
mit Salatmix, Pilzen, Mais,
Süßkartoffeln, Kidneybohnen
und Cashew-Nüsse, dazu
Balsamico-Dressing
5,90 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-Kaschunüsse, H⁵-Pecanüsse, H⁶-Paranüsse, H⁷-Pistazien, H⁸-Makadamianüsse), I-Sellerie, J-Senf, K-Schwefeldioxid/Sulfit, 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.