

SPEISEPLAN | 44. KW | 28.10. – 03.11.2024

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 28.10.2024	Rinderroulade mit Rotkraut und Salzkartoffeln 1, 3, 4, 7 A ¹ , I, J, K, R	Hausgemachter Hackbraten mit Fingermöhren und Petersilienkartoffeln 3 A ¹ , C, I, J, K, S	Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen und Bockwurstwürfeln 1, 4, 6 A ¹ , I, K, S	Rinderroulade mit Rotkraut und Salzkartoffeln 1, 3, 4, 7 A ¹ , I, J, K, R	Blumenkohl-Brokkoli mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln A ¹ , C, F, G, I, J, K	Pikante Wurstpfanne mit Reis 1, 4, 6, 7 A ¹ , G, I, J, S	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 6,50 EUR
Dienstag 29.10.2024	Herzhafter Mischgulasch mit Spirelli A ¹ , I, J, R, S	Gegrillte Hähnchenbrust in Curryrahmsauce, mit Kurkumareis A ¹ , G, I, P	Cremige Blumenkohl-Brokkolisuppe mit Fleischklößchen A ¹ , C, I, S	Herzhafter Mischgulasch mit Spirelli A ¹ , I, J, R, S	Herbstliche Waldpilzpfanne mit Spätzle A ¹ , C, G, I	Bratkartoffeln mit Rührei, dazu Rohkost 3 C, K	
Mittwoch 30.10.2024	Schweineschnitzel in einer Senfkruste, mit Butterbohnen und Bratkartoffeln 3 A ¹ , C, G, I, J, K, S	Marinierter Hering mit bunter Rohkost und Salzkartoffeln 7 A ¹ , C, D, G, I, J, K	Muschelnudeleintopf mit Fleischwürfel, Gemüse und frischen Kräutern A ¹ , C, I, S	Schweineschnitzel in einer Senfkruste, mit Butterbohnen und Bratkartoffeln 3 A ¹ , C, G, I, J, K, S	Nudeln mit Tomaten-Basilikumsoße und Käse überbacken A ¹ , C, G, I	Geflügelleber mit Apfelstückchen, an Kartoffelbrei, dazu Rohkost 3 A ¹ , G, I, K, P	2 Riesenschnitzel mit Bratkartoffeln 5,40 EUR* A ¹ , C, K, S
Donnerstag 31.10.2024	Thüringer Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln, dazu Dessert 6,50 EUR 1, 3, 4, 6 A ¹ , E, G, H, I, J, K, S	Reformationstag	Reformationstag	Reformationstag	Reformationstag	Fischboulette in Dillsauce, mit Kartoffelbrei, dazu Dessert 6,50 EUR A ¹ , C, D, E, G, H, I, K	
Freitag 01.11.2024	Schmorrippchen auf Karottensauerkraut und Dampfkartoffeln 1, 3, 4 A ¹ , I, J, K, S	Makkaronipfanne „Saloniki“ mit Hackfleisch, Paprika und Hirtenkäse A ¹ , G, I, S	Feiner Milchreis dazu Zucker und Zimt, Erdbeerkompott	Makkaronipfanne „Saloniki“ mit Hackfleisch, Paprika und Hirtenkäse G A ¹ , G, I, S	Gebackener Hirtenkäse an Ratatouillegemüse und Couscous A ¹ , G, I	3 Kartoffelpuffer mit Zucker bestreut, mit Eierfloccensuppe, dazu Apfelmus 4 A ¹ , C, G, I, K	
Samstag 02.11.2024	Falsche Zunge mit Schwarzwurzelgemüse, Buttersauce und Kartoffeln, dazu Joghurt 6,50 EUR 3, A ¹ , G, I, K, R	Am Reformationstag, den 31.10.2024, ist keine Bestellannahme! Ab- bzw. Zubestellungen sind nur bis Mittwoch, den 30.10.2024, 14.00 Uhr möglich.				Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch, dazu Joghurt 6,50 EUR A ¹ , G, I, K, R	
Sonntag 03.11.2024	Feiner Putengulasch mit Kartoffeln und Buttergemüse, dazu Dessert 6,50 EUR A ¹ , E, G, H, I, K, P					Tafelspitz in Meerrettichsoße, mit Kartoffeln, dazu Dessert 6,50 EUR A ¹ , E, G, H, I, K, R	

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

Küchenmeistersalat
mit Salatmix, Gurke, Paprika-
mix, Tomate, Schinkenstreifen,
Käse und Ei, dazu Joghurt-
Dressing
5,90 EUR 1, 4, 6, C, G, I, 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 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.