

# SPEISEPLAN | 49. KW | 02.12. – 08.12.2024

WIR FREUEN UNS AUF IHRE ESSENSBESTELLUNG: unter [www.laola-zentralkueche.de](http://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*
<b>Montag</b> 02.12.2024	<b>Thüringer Rostbrät'l</b> auf Zwiebelbett, mit grünen Bohnen und Farmerkartoffeln <small>A<sup>1</sup>, I, J, K, S</small>	<b>Schinkenrührei</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>1, 3, 4, 6</small>	<b>Linseneintopf</b> mit Knackwurstscheiben <small>1, 4, 6</small>	<b>Thüringer Rostbrät'l</b> auf Zwiebelbett, mit grünen Bohnen und Farmerkartoffeln <small>A<sup>1</sup>, I, J, K, S</small>	<b>Blumenkohl-Brokkolisteak</b> auf Möhrenstiften, mit Kartoffelkroketten <small>4</small>	<b>Kassler</b> mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln <small>1, 3, 4, 6</small>	<b>Montag – Sonntag</b> * am Wochenende/Feiertag <b>6,50 EUR</b>  <b>1</b> <b>Schweineschnitzel</b> mit Zitronenecke und Nudelsalat <b>4,40 EUR*</b> <small>A<sup>1</sup>, C, G, I, J, K, S, 7</small>  <b>2</b> <b>Wildschweinrollbraten</b> mit Rotkraut und Klößen <b>5,40 EUR*</b> <small>1, 3, 4, 5, A<sup>1</sup>, I, J, K</small>
<b>Dienstag</b> 03.12.2024	<b>Putenschnitzel</b> in Ei-Käsehülle, auf Butterspaghetti, mit fruchtiger Tomatensoße <small>A<sup>1</sup>, C, G, I, P</small>	<b>3 Kalte Buchteln</b> mit sahniger Vanillesoße, <u>dazu Banane</u> <small>2, 3</small>	<b>Gulaschsuppe</b> mit Schweinefleisch, Paprikagemüse und Zwiebel, <u>dazu Scheibe Brot</u> <small>3</small>	<b>Putenschnitzel</b> in Ei-Käsehülle, auf Butterspaghetti, mit fruchtiger Tomatensoße <small>A<sup>1</sup>, C, G, I, P</small>	<b>Gemüsegratin</b> mit Sesamkernen und Käse überbacken <small>A<sup>1</sup>, C, I, K, S</small>	<b>Gedünsteter Blumenkohl</b> in holländischer Soße, mit Petersilienkartoffeln <small>A<sup>1</sup>, C, F, G, I, J, K</small>	
<b>Mittwoch</b> 04.12.2024	<b>Sächsischer Sauerbraten</b> in Lebkuchensoße, mit Rosinenrotkohl und Kartoffelklößen <small>1, 4, 5</small>	<b>Sülze</b> mit Rohkost, Remoulade und Bratkartoffeln <small>7</small>	<b>Herzhafter Gräupcheneintopf</b> mit Kassler und Kohlrabi <small>1, 4, 6</small>	<b>Sülze</b> mit Rohkost, Remoulade und Bratkartoffeln <small>7</small>	<b>Hausgemachte Gemüsefrikadelle</b> mit Krautnudeln <small>A<sup>1</sup>, C, I</small>	<b>Bratwurst</b> mit Weinsauerkraut und Salzkartoffeln, <u>dazu Senftüte</u> <small>1, 3, 4, 6</small>	
<b>Donnerstag</b> 05.12.2024	<b>Schweineschnitzel</b> auf Zwiebelchampignons, mit Bratensoße und Kartoffeln <small>3</small>	<b>Makkaroni</b> mit Tomatensoße und Würstwürfel <small>1, 4, 6</small>	<b>Sorbische Hochzeitssuppe</b> mit Leberklößchen und Eierstich <small>A<sup>1</sup>, C, G, I, S</small>	<b>Makkaroni</b> mit Tomatensoße und Würstwürfel <small>1, 4, 6</small>	<b>Vegetarische Bauernpfanne</b> mit Lauch, Bratkartoffeln, Brokkoli, Möhren und grünen Bohnen, <u>dazu Quark-Dill-Dip</u> <small>A<sup>1</sup>, C, G, I, K, L</small>	<b>Geflügelfrikassee</b> mit Champignons und Reis <small>7</small>	
<b>Freitag</b> 06.12.2024	<b>Scholle</b> paniert und gebacken mit Bauchschinken, an Kartoffelbrei, <u>dazu Gurkensalat</u> <small>1, 4, 6</small>	<b>Hausgemachter Hackbraten</b> in Sauerrahmsauce, mit Butterrosenkohl und Kartoffelpüree <small>3</small>	<b>Kohlrübeneintopf</b> mit Rindfleisch <small>A<sup>1</sup>, I, K, R</small>	<b>Hausgemachter Hackbraten</b> in Sauerrahmsauce, mit Butterrosenkohl und Kartoffelpüree <small>3</small>	<b>Gebackener Hirtenkäse</b> auf Balkangemüse, an Naturreis <small>A<sup>1</sup>, C, G, I</small>	<b>Bratkartoffeln</b> mit Schnittlauchrührei <small>3</small>	
<b>Samstag</b> 07.12.2024	<b>Herzhafte Krautpfanne</b> mit Hackfleisch und Salz- kartoffeln, <u>dazu Pudding</u> <b>6,50 EUR</b> <small>A<sup>1</sup>, E, G, H, I, J, K, S</small>				<b>Brühnudeln</b> mit Rindfleisch, <u>dazu Pudding</u> <b>6,50 EUR</b> <small>A<sup>1</sup>, C, E, G, H, I, R</small>		
<b>Sonntag</b> 08.12.2024	<b>Kaninchenrollbraten</b> mit Petersilienmöhren und Kartoffeln, <u>dazu Joghurt</u> <b>6,50 EUR</b> <small>3</small>				<b>3 Partyfrikadellen</b> in Letschosoße, mit Reis, <u>dazu Joghurt</u> <b>6,50 EUR</b> <small>A<sup>1</sup>, G, I, J, S</small>		

**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 (A<sup>1</sup>-Weizen, A<sup>2</sup>-Roggen, A<sup>3</sup>-Gerste, A<sup>4</sup>-Hafer, A<sup>5</sup>-Dinkel, A<sup>6</sup>-Emmer, A<sup>7</sup>-Khorasan-Weizen), B-Krebstier, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Sojabohne, G-Milch, H-Schalenfrucht (H<sup>1</sup>-Mandeln, H<sup>2</sup>-Haselnuss, H<sup>3</sup>-Walnuss, H<sup>4</sup>-Kaschunüsse, H<sup>5</sup>-Pecanüsse, H<sup>6</sup>-Paranüsse, H<sup>7</sup>-Pistazien, H<sup>8</sup>-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.