

SPEISEPLAN | 50. KW | 09.12. – 15.12.2024

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 09.12.2024	Filetplatte mit 2 Hähnchenfilets und 1 Schweinemedailon, in Pfeffersoße, an Kartoffelkroketten 3, 5 A ¹ , C, G, I, J, K, P, S	Krautwickel im Schmorkohlfond, mit Kartoffeln 1, 3, 4 A ¹ , C, I, J, K, S	Muschelnudeleintopf mit Geflügelfleisch und Gemüse A ¹ , C, I, P	Sahniger Kräuterquark mit Kalbsleberwurst, Butter und Salzkartoffeln 1, 4, 6 A ¹ , G, K, R	Cremiger Spinat-Kichererbsen-Topf mit Kokosmilch und Tomaten, dazu Couscous A ¹ , G, I	Sahniger Kräuterquark mit Kalbsleberwurst, Butter und Salzkartoffeln 1, 4, 6 A ¹ , G, K, R	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 6,50 EUR
Dienstag 10.12.2024	Wildbraten „Diana“ mit Rotwein-Wachholdersoße, Butterrosenkohl und Kartoffelklößen 4, 5 A ¹ , G, I, J, K	Gebratenes Fischfilet Natur mit Zitronensoße, an Bandnudeln A ¹ , C, D, G	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch A ¹ , I, K, R	Schweineroulade mit Blumenkohl-Möhrengemüse und Kartoffeln A ¹ , I, J, K, S	Omelett gefüllt mit Pfifferlingen, an Kartoffelbrei A ¹ , C, G, K	Schweineroulade mit Blumenkohl-Möhrengemüse und Kartoffeln 3 A ¹ , I, J, K, S	1 Gebackenes Fischfilet paniert, mit Remoulade und Gurkenkartoffelsalat 4,40 EUR* 7, A ¹ , C, D, G, I, J, K
Mittwoch 11.12.2024	Schmorrrippchen auf Sauerkraut, an Salzkartoffeln 1, 3, 4 A ¹ , I, J, K, S	Hausgemachtes Hacksteak mit Letschosoße, Buttererbsen und Kartoffelpüree A ¹ , C, G, I, J, K, S	Milchreis mit kalten Kirschen, dazu Banane G	Hausgemachtes Hacksteak mit Letschosoße, Buttererbsen und Kartoffelpüree A ¹ , C, G, I, J, K, S	Pesto-Spaghetti mit Rucola und Cocktailtomaten, dazu geriebener Hartkäse A ¹ , C, G	Feuerfleisch mit Bratkartoffeln A ¹ , I, J, K, S	2 Steak au four mit Käse überbacken, an Mandelkroketten 5,40 EUR* 4, A ¹ , C, G, H ¹ , S
Donnerstag 12.12.2024	Gefülltes Putenschnitzel (Kräuterbutterfüllung) auf einem Champignon-Zwiebelbett, mit Butterkartoffeln A ¹ , I, K, P	Makkaroni „Saloniki“ mit Hackfleisch, Zwiebeln und Hirtenkäse A ¹ , G, I, S	Deftiger Erbseneintopf mit Kartoffelstückchen und 1 Kamener Würstchen 1, 4, 6 A ¹ , I, K, S	Makkaroni „Saloniki“ mit Hackfleisch, Zwiebeln und Hirtenkäse A ¹ , G, I, S	3 Kartoffelpuffer mit Zucker bestreut und Blumenkohlsuppe, dazu Apfelmus 4 A ¹ , C, G, I, K	Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Tomatenwürfeln und Hirtenkäse gratiniert A ¹ , G, I, K	
Freitag 13.12.2024	Schweineschnitzel auf Pfannengemüse, mit Rahmsoße und Kräuterkartoffeln 3 A ¹ , C, G, I, J, K, S	Hirschgulasch mit Spätzle und Rosenkohl 3 A ¹ , C, G, I	Rosenkohleintopf mit Karottenstiften und Kochfleischwürfeln A ¹ , G, I, S	Schweineschnitzel auf Pfannengemüse, mit Rahmsoße und Kräuterkartoffeln 3 A ¹ , C, G, I, J, K, S	Überbackener Blumenkohl mit Salzkartoffeln A ¹ , G, I, K	Bunte Heringshackerle mit gemischtem Salat und Salzkartoffeln 7 D, I, J, K	
Samstag 14.12.2024	Zarte Rinderbrust mit jungen Erbsen und Klößen, dazu Dessert 6,50 EUR 3, 4, 5 A ¹ , E, G, H, I, J, K, R	<h2>Eine besinnliche Weihnachtszeit wünscht Ihnen Ihre La Ola ZENTRALKÜCHE.</h2>				Putenbraten mit Salzkartoffeln, an Rotkraut, dazu Dessert 6,50 EUR 1, 3, 4 A ¹ , E, G, H, I, K, P	
Sonntag 15.12.2024	Gedünstetes Lachssteak in Kräutersoße, mit Kartoffelbrei, dazu Dessert 6,50 EUR A ¹ , D, E, G, H, I, K					Rinderroulade mit Rotkraut und Salzkartoffeln, dazu Dessert 6,50 EUR 1, 3, 4, 7 A ¹ , E, G, H, I, J, K, R	

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

Teriyaki-Bowl mit Salatmix, Reis, Avocado, Brokkoli, Gurke und Teriyaki-Hühnchen, dazu Limetten-Minz-Dressing
5,90 EUR P



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.