

# SPEISEPLAN | 52. KW | 23.12. – 29.12.2024

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> 23.12.2024	<b>Hähnchenbrust</b> mit Frischkäsefüllung, auf Buttererbsen, mit Rahmsoße und Reis 3 A <sup>1</sup> , C, G, I, K, P	<b>Schleifennudeln</b> mit Schinkenstreifen und Tomatensoße 1, 4, 6 A <sup>1</sup> , G, I, S	<b>Linseneintopf</b> mit Kamenzer Würstchen 1, 4 A <sup>1</sup> , I, K, S	<b>Schleifennudeln</b> mit Schinkenstreifen und Tomatensoße 1, 4, 6 A <sup>1</sup> , G, I, S	<b>Feines Gemüseragout</b> an Kurkumareis A <sup>1</sup> , G, I	<b>Hirschgulasch</b> mit Rosenkohl und Spätzle 3 A <sup>1</sup> , C, I, J	<b>Montag – Sonntag</b> * am Wochenende/Feiertag <b>6,50 EUR</b>  <b>1</b> <b>Bunter Kartoffelsalat</b> mit gebackenem Fisch (paniert), Zitrone und Remoulade <b>4,40 EUR*</b> 7, A <sup>1</sup> , C, D, F, G, I, J, K  <b>2</b> <b>Hähnchenbrust</b> mit Champignons und Käse überbacken, dazu Schupfnudeln <b>5,40 EUR*</b> A <sup>1</sup> , C, G, I, P
<b>Dienstag</b> 24.12.2024	<b>Gulasch</b> mit Rotkraut und Kartoffeln, dazu <u>Kompott</u> <b>6,50 EUR</b> 1, 3, 4, 5 A <sup>1</sup> , I, J, K, S	<b>Heiligabend</b>	<b>Heiligabend</b>	<b>Heiligabend</b>	<b>Heiligabend</b>	<b>Kräftige Brühnudeln</b> mit Kräutern, Gemüse und Rind- fleischwürfel, dazu <u>Kompott</u> <b>6,50 EUR</b> A <sup>1</sup> , I, R	
<b>Mittwoch</b> 25.12.2024	<b>Gänsebraten</b> an Rotkraut, mit Klößen dazu <u>Dessert</u> <b>6,50 EUR</b> 1, 3, 4, 5 A <sup>1</sup> , E, G, H, I, K, P	<b>1. Weihnachts- feiertag</b>	<b>1. Weihnachts- feiertag</b>	<b>1. Weihnachts- feiertag</b>	<b>1. Weihnachts- feiertag</b>	<b>Beefsteak</b> mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree, dazu <u>Dessert</u> <b>6,50 EUR</b> 3 A <sup>1</sup> , C, E, G, H, I, J, K, S	
<b>Donnerstag</b> 26.12.2024	<b>Hähnchenschnitzel</b> <b>Cordon bleu</b> mit Buttererbsen und Kartoffeln, dazu <u>Dessert</u> <b>6,50 EUR</b> 1, 4, 6 A <sup>1</sup> , C, E, G, H, I, K, P	<b>2. Weihnachts- feiertag</b>	<b>2. Weihnachts- feiertag</b>	<b>2. Weihnachts- feiertag</b>	<b>2. Weihnachts- feiertag</b>	<b>Roulade</b> mit Rotkohl und Klößen, dazu <u>Dessert</u> <b>6,50 EUR</b> 1, 3, 4, 6 A <sup>1</sup> , E, G, H, I, J, K, S	
<b>Freitag</b> 27.12.2024	<b>Schweinesteak</b> „Ungarischer Art“ mit Bratkartoffeln 4 A <sup>1</sup> , I, K, S	<b>Currywurst</b> in fruchtiger Tomatensoße, mit Kartoffelbrei 1, 4, 6 A <sup>1</sup> , G, I, K, S	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Rindfleisch A <sup>1</sup> , I, K, R	<b>Currywurst</b> in fruchtiger Tomatensoße, mit Kartoffelbrei 1, 4, 6 A <sup>1</sup> , G, I, K, S	<b>Bandnudeln</b> mit grünem Joghurt-Pesto A <sup>1</sup> , C, G, I	<b>Schollenfilet natur</b> mit Gemüse und Kartoffelbrei, dazu <u>Kompott</u> A <sup>1</sup> , D, G, I, K	
<b>Samstag</b> 28.12.2024	<b>Putengulasch</b> mit Mischgemüse und Kartoffelmus, dazu <u>Dessert</u> <b>6,50 EUR</b> 3 A <sup>1</sup> , E, G, H, I, K, P	<b>Ihre Ab- bzw. Zubestellungen für den 31.12.2024 &amp; 01.01.2025 sind nur bis Freitag, den 27.12.2024, 14.00 Uhr möglich.</b>				<b>Mailänder Tomatensuppe</b> mit Hörnchennudeln und Fleischklößchen, dazu <u>Dessert</u> <b>6,50 EUR</b> A <sup>1</sup> , C, E, G, H, I	
<b>Sonntag</b> 29.12.2024	<b>Schweinekammbraten</b> mit Bayrisch Kraut und Kartoffeln, dazu <u>Dessert</u> <b>6,50 EUR</b> 1, 3, 4 A <sup>1</sup> , E, G, H, I, J, K, S					<b>Seelachswüffel</b> in DillsöÙe, an Kartoffelpüree, dazu <u>Dessert</u> <b>6,50 EUR</b> A <sup>1</sup> , D, E, G, H, K	

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.