

SPEISEPLAN | 20. KW | 12.05.2025 – 18.05.2025



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 7,50 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 12.05.2025	Gekochtes Eisbein in Meerrettichsoße, mit Sauerkraut und Kartoffeln 1, 4 A ¹ , I, J, K, S	Currywurst in Tomaten-Currysoße, mit Kartoffelbrei 1, 4 A ¹ , G, I, K, S	Linseneintopf mit Kamenzer Würstchen 1, 4 A ¹ , I, K, S	Currywurst in Tomaten-Currysoße, mit Kartoffelbrei 1, 4 A ¹ , G, I, K, S	Pestonudeln mit Grilltomaten, Rucola und Mozzarella A ¹ , G	Tortellini mit Hackfleischsoße A ¹ , C, I, S	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 7,50 EUR
Dienstag 13.05.2025	Biergulasch mit Sauerkraut und Klößen 1, 3, 4 A ¹ , I, J, K, S	Kräuterquark mit hausmacher Leberwurst, Butter und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , G, I, J, K, R, S	Feine Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch A ¹ , G, I, S	Biergulasch mit Sauerkraut und Klößen 1, 3, 4 A ¹ , I, J, K, S	Vegetarisches Bauernfrühstück <u>dazu saure Gurke</u> 7 C, K	Hähnchen „Cordon bleu“ mit Geflügelsoße, Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln 3 A ¹ , C, G, I, K, P	1 Gurkenkartoffelsalat mit 1 Paar Wiener Würstchen 4,40 EUR* 1, 4, 6, 7, C, G, I, J, K, S
Mittwoch 14.05.2025	Hackbraten mit deftiger Soße, Mischgemüse und Kartoffelbrei 3 A ¹ , C, G, I, J, K, S	Gebratene Schweinsleber in Zwiebelsoße, mit Kartoffelpüree, <u>dazu Bauernsalat</u> A ¹ , G, I, K, S	Bunter Nudleintopf mit Geflügelfleisch A ¹ , C, I, P	Hackbraten mit deftiger Soße, Mischgemüse und Kartoffelbrei 3 A ¹ , C, G, I, J, K, S	Weißer und grüner Spargel in Sauce Hollandaise, mit Petersilienkartoffeln A ¹ , C, F, G, I, J, K	Bunte Heringshäckerle mit gemischtem Salat und Salzkartoffeln 7 D, I, J, K	2 Hamburger Schnitzel unter Spiegelei, mit Bratkartoffeln 5,40 EUR* A ¹ , C, K, S
Donnerstag 15.05.2025	Gebratenes Fischfilet an Kräuterbutter, mit Kartoffelpüree, <u>dazu Rotkrautsalat</u> A ¹ , C, D, G, K	Makkaroni mit Tomatensoße, <u>dazu Reibekäse</u> A ¹ , G, I	Karotte-Orange-Ingwer- Cremesuppe mit Kokosmilch und gerösteten Sonnenblumenkernen G, H, I	Makkaroni mit Tomatensoße, <u>dazu Reibekäse</u> A ¹ , G, I	Krautroulade mit vegetarischer Füllung, an deftige Soße, mit Salzkartoffeln 3 A ¹ , C, F, G, I, J, K	Kochkloppe in Dillssoße, mit Kartoffeln A ¹ , C, G, I, J, K, S	SALAT / BOWL **
Freitag 16.05.2025	Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffeln 1, 3, 4 A ¹ , I, J, K, R	3 Hefeklöße mit heißer Waldfruchtsoße, <u>dazu Obst</u> A ¹ , C, G	Herzhafte Soljanka mit Gewürzgurke und Paprika, <u>dazu Scheibe Brot</u> 1, 4, 6, 7 A ¹ , F, G, I, J, L, M, S	Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffeln 1, 3, 4 A ¹ , I, J, K, R	Gemüsebratling mit Kräuterrahmsoße und Kartoffelpüree A ¹ , C, G, I	Spirelli mit Erdnuss-Chilisoße und Hähnchenfiletstreifen A ¹ , E, G, P	Salatplatte mit Salatmix, Tomate, Gurke, Radieschen, Karotte, Sprossen und Putenstreifen, <u>dazu hausgemachtes Dressing</u> 5,90 EUR F, G, J, P
Samstag 17.05.2025	Schweinegulasch mit Paprika, an Spätzle, <u>dazu Joghurt</u> 7,50 EUR 3 A ¹ , C, G, I, J, S				Bunter Gemüseeintopf <u>dazu Scheibe Brot</u> <u>und Joghurt</u> 7,50 EUR A ^{1,2} , G, I, K		
Sonntag 18.05.2025	Putenrollbraten mit Bratensoße, Buttergemüse und Salzkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR 3 A ¹ , G, I, K, P				Gedünstetes Fischfilet auf Wurzelgemüse, an Dillkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR D, G, I, K		

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.