

SPEISEPLAN | 47. KW | 17.11.2025 – 23.11.2025



WIR FREUEN UNS AUF IHRE ESSENSBESTELLUNG unter www.bestellung-zentralkueche.de

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 17.11.2025	Holzfällersteak an gedünsteten Zwiebeln, und Bratkartoffeln A ¹ , I, J, K, S	Spaghetti Bolognese 3 A ¹ , I, S	Linseneintopf mit Blutwurst 1, 4, 6 A ¹ , I, K, S	Spaghetti Bolognese 3 A ¹ , I, S	Spinat mit 2 Spiegeleiern, an Salzkartoffeln A ¹ , C, G, K	Gedünstetes Fischfilet in Kräutersoße, mit Dillkartoffeln A ¹ , D, I, K	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 7,50 EUR
Dienstag 18.11.2025	Gefüllte Hähnchenbrust (mit Pilzen) an Geflügelsoße, auf Buttermöhren, mit Kartoffeln 3 A ¹ , C, G, I, K, P	Panierte Jagdwurstscheibe an Jägersoße, auf deftigem Pfannengemüse, mit Kräuterkartoffelpüree 1, 3, 4, 6 A ¹ , C, G, I, J, K, S	Altmärkischer Wirsingtopf mit Schinkenknacker und Karottenstiften 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K, S	Panierte Jagdwurstscheibe an Jägersoße, auf deftigem Pfannengemüse, mit Kräuterkartoffelpüree 1, 3, 4, 6 A ¹ , C, G, I, J, K, S	Penne „Napoli“ <u>dazu Parmesankäse</u> A ¹ , C, G, I	3 Kalte Buchteln mit sahniger Vanillesoße, <u>dazu Banane</u> 2, 3 A ¹ , C, G	1 Kaltes Bratenbrot mit Ei, Gewürzgurke und Meerrettich 4,50 EUR* 7, A ^{1,2} , C, G, J, S
Mittwoch 19.11.2025	Asia Pfanne mit Putengeschnetzeltem und Chinagemüse, an Wildreis- mischung, <u>dazu Joghurt</u> 7,50 EUR A ¹ , F, G, I, P	Buß- und Bettag	Buß- und Bettag	Buß- und Bettag	Buß- und Bettag	Tafelspitz in Meerrettichsoße, mit Salzkartoffeln, <u>dazu Joghurt</u> 7,50 EUR A ¹ , G, I, K, R	2 Pulled Pork mit Reis und gemischtem Salat, <u>dazu Barbecue-Dip</u> 5,50 EUR* F, J, S
Donnerstag 20.11.2025	Saftiger Pökelschinken im Bratenfond, mit Karottensauerkraut und Kartoffelklößen 1, 3, 4, 5 A ¹ , I, J, K, S	Hausgemachtes Beefsteak in Letschosoße, mit Buttererbsen und Sahnekartoffelpüree A ¹ , C, G, I, J, K, S	Sahniger Milchreis <u>dazu Zucker & Zimt</u> <u>und kalte Erdbeersoße</u> G	Hausgemachtes Beefsteak in Letschosoße, mit Buttererbsen und Sahnekartoffelpüree A ¹ , C, G, I, J, K, S	Mandarinen-Quarkauflauf A ¹ , C, G	Truthahnschnitzel auf Chinagemüse, mit Reis 3 A ¹ , C, F, I, P	SALAT / BOWL ** Gemüse-Bowl mit Salatmix, Couscous, Kichererbsen, Sojabohnen, Rote Bete, Gurke, Nüsse, Avocado und Tomate, <u>dazu Kräuter-Vinaigrette</u> 5,90 EUR A ¹ , E, F, H, J
Freitag 21.11.2025	Kasslersteak überbacken mit Ananas und Käse, an Bohnen, Rotweinsauce und Salzkartoffeln 1, 3, 4, 6 A ¹ , G, I, K, S	Herzhafte Krautnudeln mit Jagdwurstwürfel 1, 4, 6 A ¹ , I, J, S	Pichelsteiner Eintopf mit Fleischklößen und Eierstich A ¹ , C, I, K, S	Herzhafte Krautnudeln mit Jagdwurstwürfel 1, 4, 6 A ¹ , I, J, S	Gnocchipfanne mit Möhren, roter Paprika, Brokkoli, Erbsen und Kräuterrahmsoße A ¹ , C, G, I	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Brokkoli und Möhren, an holländischer Soße, dazu Petersilienkartoffeln 3 A ¹ , F, G, I, J, K, S	
Samstag 22.11.2025	Zarter Rinderbraten in Bratensoße, mit Apfelrotkoh und Klößen, <u>dazu Joghurt</u> 7,50 EUR 1, 3, 4, 5 A ¹ , G, I, J, K, R	Am Buß- und Bettag, den 19.11.2025, ist keine Bestellannahme! Ab- bzw. Zubestellungen sind nur bis Dienstag, 18.11.2025, 14:00 Uhr möglich.				Schweinefiletstreifen in Sahnesoße, mit Möhren- stiften und Kartoffelpüree, <u>dazu Joghurt</u> 7,50 EUR 3 A ¹ , G, I, K, S	
Sonntag 23.11.2025	Braunes Geflügelragout in Pilzsoße, mit Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR 3 A ¹ , E, G, H, I, K, P						Beefsteak mit deftiger Soße, Kartoffelbrei und Kohlrabigemüse, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR 3 A ¹ , C, E, G, H, I, J, K, S



** Montag – Freitag,
außer feiertags

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 Antioxidationsmittel, 5 Geschwefelt, 6 mit Phosphat, 7 mit Süßungsmitteln, 8 Gewachst, 9 Geschwärzt. Nährwertangaben können bei der La Ola Menüservice GmbH 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.