

SPEISEPLAN | 03. KW | 12.01.2026 - 18.01.2026

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	WOCHE MENÜ
Montag 12.01.2026	Gebackenes Rotbarschfilet paniert, mit Rotkraut und Sahnekartoffelpüree	2 Saure Eier in Senfsoße, mit Petersilienkartoffeln, <u>dazu Möhren-Apfelrohkost</u>	Linseneintopf mit Kamener Würstchen	3 Saure Eier in Senfsoße, mit Petersilienkartoffeln, <u>dazu Möhren-Apfelrohkost</u>	Röstiicken mit Rahmchampignons	Putenschnitzel „Natur“ auf frischem Fenchelgemüse, mit Reisnudeln	Montag bis Sonntag Schweineschnitzel mit Zitronenecke und Kartoffelsalat 4,50 EUR* 1, 4, 6, 7, A ¹ , C, G, I, J, K, S
Dienstag 13.01.2026	Hamburger Schnitzel mit Spiegelei und Bratkartoffeln	2 Kochklopse mit Möhren-Dillsoße und Kräuterkartoffeln	Ungarischer Kesselgulasch <u>dazu Scheibe Brot</u>	Ungarischer Kesselgulasch <u>dazu Scheibe Brot</u>	Schupfnudelauflauf mit buntem Gemüse, überbacken mit Käse	3 Hefeklöße an Heidelbeeren, <u>dazu Obst</u>	 *an Wochenenden & Feiertagen 7,50 EUR
Mittwoch 14.01.2026	Gyrosfanne mit Kräuterreis, <u>dazu Tzatziki und Weißkrautsalat</u>	Panierte Jagdwurstscheibe mit Jägersoße, Buttergemüse und Kräuterkartoffeln	Nudeleintopf mit buntem Gemüse und Geflügel	Gyrosfanne mit Kräuterreis, <u>dazu Tzatziki und Weißkrautsalat</u>	Weizen- und Vollkornspirelli mit Erbsenpesto	Pulled Pork mit Reis und gemischtem Salat, <u>dazu Mustard-Barbecue-Sauce</u>	 BOWL / SALAT
Donnerstag 15.01.2026	Gegrilltes Geflügelsteak in Pfeffersoße, mit zartem Gemüse und Bratkartoffeln	Makkaroni mit Wurststreifen und fruchtiger Tomatensoße	Kartoffelsoljanka mit Wurststreifen, <u>dazu Scheibe Brot</u>	Makkaroni mit Wurststreifen und fruchtiger Tomatensoße	3 Gefüllte Plinsen (mit Konfitüre) und heißer Vanillesoße	Kümmelbraten mit Bratensoße, Bayrisch Kraut und Kartoffeln	Montag bis Freitag (außer an Feiertagen)
Freitag 16.01.2026	Putengulasch mit Kartoffeln und Möhrengemüse	Falscher Hase in herzhafter Bratensoße, mit Buttergemüse und Salzkartoffeln	Rosenkohleintopf mit Möhren und Kasslerwürfel	Falscher Hase in herzhafter Bratensoße, mit Buttergemüse und Salzkartoffeln	Gnocchi mit Spinat-Frischkäsesoße	Milchreis <u>dazu Mischkompost</u>	Gemüse-Bowl mit Salatmix, Couscous, Kichererbsen, Rote Bete, Sojabohnen, Avocado, Gurke, Nüsse und Tomate, <u>dazu Kräuter-Vinaigrette</u> 5,90 EUR A ¹ , E, F, H, J
Samstag 17.01.2026	Schweinebraten mit Bratensoße, Buttergemüse und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR	 HUNGER AUF MEHR? PROBIEREN SIE UNSER MAXI-MENÜ!	 	 Gebratene Leber in Zwiebelsoße, mit Kartoffelbrei <u>dazu Dessert</u> 7,50 EUR	 Geflügelfrikassee mit buntem Gemüse und Reis, <u>dazu Joghurt</u> 7,50 EUR	A ¹ , G, I, K, S	
Sonntag 18.01.2026	Saftiger Kräuterbraten mit Bratensoße, Porreegemüse und Salzkartoffeln, <u>dazu Joghurt</u> 7,50 EUR	 	 www.laola-menuservice.de	 www.bestellung-menuservice.de			

Allergene: A-glutenhaltiges Getreide (A¹-Weizen, A²-Roggen, A³-Gerste, A⁴-Hefe, 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-Kaschunusse, H⁵-Pecanüssen, H⁶-Paranüssen, H⁷-Pistazien, H⁸-Makadamianüssen), I-Sellerie, J-Senf, K-Schweifeldioxid/Sulfite, L-Sesam, M-Lupine, W-Weichtiere. Kennzeichnung: P-Geflügelfleisch, R-Rindfleisch, S-Schweinfleisch. Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Geschmacksverstärker, 3 mit Farbstoff, 4 mit Antioxydationsmittel, 5 Geschweifelt, 6 mit Phosphat, 7 mit Süßungsmitteln, 8 Gewachst, 9 Geschwärtzt. 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.