

SPEISEPLAN | 30. KW | 22.07. – 28.07.2024

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 22.07.2024	Kaltes Schweineschnitzel mit Zitronenecke garniert, an Gurkenkartoffelsalat (Kaltmenü) 7 A ¹ , C, G, I, J, K, S	Feuerfleisch mit Salzkartoffeln 7 A ¹ , I, K, S	Sächsische Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen 1, 4 A ¹ , I, K, S	Mexikanisches Chili con Carne mit roten Bohnen und Mais, an Kräuterreis A ¹ , I, S	Makkaroni-Gemüseauflauf A ¹ , C, G, I	Mexikanisches Chili con Carne mit roten Bohnen und Mais, an Kräuterreis A ¹ , I, S	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 6,50 EUR
Dienstag 23.07.2024	Braumeistersteak mit Schwarzbierzwiebeln und Bratkartoffeln A ¹ , I, J, K, S	Herzhafter Wurstgulasch mit Hörnchennudeln 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, S	Ungarische Gulaschsuppe mit Schweinefleisch und Zwiebeln, dazu Scheibe Brot 7 A ¹ , F, G, I, J, K, M, S	Herzhafter Wurstgulasch mit Hörnchennudeln 1, 4, 6 A ¹ , G, I, J, S	Gemüseschnitzel auf Schwarzwurzeln, in Käse-Sahnesoße, mit Petersilienkartoffeln A ¹ , C, G, I, K	Brathering mit Zwiebelringen und Rohkostsalat, an Kräuterkartoffelpüree 7 A ¹ , C, G, K	1 Kartoffelsalat mit 3 Partyfrikadellen 4,40 EUR* 7, A ¹ , C, G, I, J, K, S
Mittwoch 24.07.2024	Gebratene Schweinsleber auf Zwiebelbett, an Sahnekartoffelpüree A ¹ , G, I, K, S	Hausgemachter Schnittlauchquark mit Sahneleberwurst, Butter und Kartoffeln 1, 4 A ¹ , G, I, J, K, R, S	Sahniger Milchreis dazu Zucker und Zimt, Erdbeerkompott G	Hausgemachter Schnittlauchquark mit Sahneleberwurst, Butter und Kartoffeln 1, 4 A ¹ , G, I, J, K, R, S	Vegetarisches Bauernfrühstück dazu saure Gurke 7 C, K	Fischboulette mit Kräuterkartoffelpüree, an Dillsaße D, G, I, J, K	2 Mailänder Omelett mit Schinken und Spaghetti gefüllt, in Tomatensoße 5,40 EUR* 1, 4, 6, A ¹ , C, I, S
Donnerstag 25.07.2024	Griechisches Pfannengyros an Kräuterreis, dazu Tzatziki und Krautsalat A ¹ , G, I, S	Hausgemachtes Beefsteak mit Butterbohnen und Salzkartoffeln A ¹ , C, G, I, J, K, S	Weißkrauteintopf mit Karottenstreifen und Rindfleisch A ¹ , I, K, R	Hausgemachtes Beefsteak mit Butterbohnen und Salzkartoffeln A ¹ , C, G, I, J, K, S	Kräuterpfannkuchen mit Gemüse gefüllt, dazu Frischkäsecreme A ¹ , C, G, I	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsoße, mit Kartoffeln A ¹ , G, I, K, R	
Freitag 26.07.2024	Böhmischer Kräuterbraten in feiner Soße, mit Butterrosenkohl und Kartoffelklößen 4, 5 A ¹ , G, I, J, K, S	2 Spiegeleier auf Bratkartoffeln, dazu Dessert C, G, K	Grüner Bohneneintopf mit Kasslerwürfel und Kartoffeln 1, 4, 6 A ¹ , I, K, S	3 Spiegeleier auf Bratkartoffeln, dazu Dessert C, G, K	Kartoffel-Zucchini-auflauf mit Tomatenwürfeln und Hirtenkäse gratiniert A ¹ , C, G, I	Putenschnitzel Cordon bleu mit Kartoffeln und Brokkoli 1, 4, 6 A ¹ , C, G, I, K, P	
Samstag 27.07.2024	Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzen und Butterspaghetti, dazu Kompott 6,50 EUR A ¹ , G, I, S					Kochklopse in Dillsaße, mit Kartoffeln, dazu Kompott 6,50 EUR A ¹ , C, I, J, K, S	
Sonntag 28.07.2024	Putengulasch mit Fingermöhren und Kartoffeln, dazu Dessert 6,50 EUR A ¹ , G, I, K, P					Rinderbraten mit Mischgemüse und Kartoffeln, dazu Dessert 6,50 EUR A ¹ , G, I, J, K, R	

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

Lachs-Bowl mit Salatmix,
Quinoa, Wakame, Gurke,
Orangenfilets, Sojasprossen
und Avocado, dazu Limetten-
Minz-Dressing
5,90 EUR 3, D, F, J, L



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.