

# SPEISEPLAN | 35. KW | 26.08. – 01.09.2024

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> 26.08.2024	<b>Sächsische Bratwurst</b> mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , G, I, J, K, S	<b>Schnittlauchquark</b> mit Hausmacher Leberwurst, Butter und Kartoffeln  1, 4 A <sup>1</sup> , G, K, R, S	<b>Linseneintopf</b> mit Blutwurst  1, 4 A <sup>1</sup> , I, K, S	<b>Sächsische Bratwurst</b> mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , G, I, J, K, S	<b>Nudelauflauf</b> mit buntem Gemüse  A <sup>1</sup> , C, G, I	<b>Mexikanisches Chili con Carne</b> mit Kräuterreis  A <sup>1</sup> , I, S	<b>Montag – Sonntag</b> * am Wochenende/Feiertag <b>6,50 EUR</b>
<b>Dienstag</b> 27.08.2024	<b>Piccata Milanese</b> (Putenschnitzel in Käsehülle) auf Butterspaghetti, mit Tomatensoße  A <sup>1</sup> , C, G, I, P	<b>Zartes Hühnerfrikassee</b> mit buntem Gemüse, an Kräuterreis  A <sup>1</sup> , I, P	<b>Süß-saurer Eintopf</b> mit Kartoffelstücken, Gewürzgurke und Fleischwürfel 7  A <sup>1</sup> , I, K, S	<b>Piccata Milanese</b> (Putenschnitzel in Käsehülle) auf Butterspaghetti, mit Tomatensoße  A <sup>1</sup> , C, G, I, P	<b>Gebackener Camembert</b> an Kartoffelgratin, <u>dazu Preiselbeeren</u>  A <sup>1</sup> , C, G, I, K	<b>Bautzner Senfbraten</b> mit Möhregemüse und Kartoffeln  A <sup>1</sup> , I, J, K, S	<b>1</b> <b>Schweineschnitzel</b> mit Zitronenecke und Nudelsalat <b>4,40 EUR*</b> 7, A <sup>1</sup> , C, G, I, J, K, S
<b>Mittwoch</b> 28.08.2024	<b>Gebackenes Fischfilet</b> paniert, mit Rotkraut und Dillkartoffelpüree  1, 4 A <sup>1</sup> , C, D, G, I, K	<b>Hausgemachter Hackbraten</b> mit Butterrosenkohl und Salzkartoffeln  A <sup>1</sup> , C, G, I, J, K, S	<b>Mailänder Tomatensuppe</b> mit Hörnchennudeln und Fleischklößchen  A <sup>1</sup> , C, I, S	<b>Wurstgulasch</b> mit Reis  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , I, S	<b>4 Hausgemachte Quarkkäulchen</b> <u>dazu Zucker und Apfelmus</u>  4 A <sup>1</sup> , C, G, K	<b>Wurstgulasch</b> mit Reis  1, 4, 6 A <sup>1</sup> , I, S	<b>2</b> <b>Spirelli</b> mit Schweinegulasch <b>5,40 EUR*</b> A <sup>1</sup> , I, J, S
<b>Donnerstag</b> 29.08.2024	<b>Herzhafter Mischgulasch</b> mit Klößchen und grünen Bohnen  4, 5 A <sup>1</sup> , I, J, K, R, S	<b>Spaghetti Bolognese</b>   A <sup>1</sup> , I, S	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Rauchfleisch  1, 3, 4, 6 A <sup>1</sup> , I, K, S	<b>Spaghetti Bolognese</b>   A <sup>1</sup> , I, S	<b>Buntes Gemüsegratin</b> mit Roquefortkäse überbacken  A <sup>1</sup> , C, G, I	<b>Hähnchenkeule</b> mit Rotkraut und Kartoffeln  1, 4 A <sup>1</sup> , I, K, P	
<b>Freitag</b> 30.08.2024	<b>Schweinesteak</b> mit Meerrettichcreme überbacken, an Kartoffelgratin  A <sup>1</sup> , C, G, I, K, S	<b>Paprikaschote</b> mit Hackfleisch gefüllt, im deftigem Bratenfond, mit Kartoffelpüree  A <sup>1</sup> , C, G, I, J, K, S	<b>Ungarischer Kesselgulasch</b> mit Paprika und Zwiebeln, <u>dazu Scheibe Brot</u>  7 A <sup>1</sup> , F, G, I, J, K, M, S	<b>Ungarischer Kesselgulasch</b> mit Paprika und Zwiebeln, <u>dazu Scheibe Brot</u>  7 A <sup>1</sup> , F, G, I, J, K, M, S	<b>Ziegenkäse</b> mit Honig gratiniert, im Kräutersalatbett (Kaltmenü)  G	<b>2 Quarkeierkuchen</b> und Blumenkohlsuppe, <u>dazu Apfelmus</u>  4 A <sup>1</sup> , C, G, I	<b>Salat / Bowl**</b> ** Montag – Freitag, außer feiertags  <b>Teriyaki-Bowl</b> mit Salatmix, Reis, Avocado, Brokkoli, Gurke und Teriyaki-Hühnchen, dazu Limetten-Minz-Dressing <b>5,90 EUR</b> P
<b>Samstag</b> 31.08.2024	<b>Schweinegulasch</b> mit Mischgemüse und Salz- kartoffeln, <u>dazu Pudding</u> <b>6,50 EUR</b>  A <sup>1</sup> , E, G, H, I, J, K, S				<b>Lebergulasch</b> mit Spätzle, <u>dazu Pudding</u> <b>6,50 EUR</b>  A <sup>1</sup> , C, E, G, H, I, S		
<b>Sonntag</b> 01.09.2024	<b>Schweinenackenbraten</b> mit Butterbohnen und Salz- kartoffeln, <u>dazu Kompott</u> <b>6,50 EUR</b>  A <sup>1</sup> , G, I, J, K, S				<b>Rinderroulade</b> mit Rotkraut und Salzkartoffeln, <u>dazu Kompott</u> <b>6,50 EUR</b>  1, 4, 7 A <sup>1</sup> , I, J, K, R		

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.