

Speiseplan 06. Woche vom 05.02.2018 bis 11.02.2018

Datum	rot - Menü 1	gelb - Menü 2	grün - Menü 3	P - Pasta	silber-Vegetarisch	blau - Diät	Zusatz von Mo-So
Mo 05.02.	Deftiger Hackbraten mit Petersilienmöhren und Kartoffeln <small>A¹,C,I,J,K</small>	Spirelli mit Schinkenstreifen und Tomatensoße <small>A¹,C,K,1,4,6,10</small>	Sächsische Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen <small>I,K,1,4,10</small>	Mailänder Omelett gefüllt mit Spaghetti, an einem Klecks Tomatensoße <small>A¹,C</small>	4 hausgemachte Quarkkeulchen mit <u>extra Zucker</u> und <u>Apfelmus</u> <small>A¹,C,G,K</small>	Fischfilet mit Blattspinat gratiniert, an Kart.-bällchen <small>A¹,C,D,E,G,K</small> 590 kcal	A: Salat Bornholm mit Lachsstreifen, auf knackigen Salaten, dazu Sahnemeerrettich <small>G,K</small> B: Lasagne Bolognese mit Käse überbacken <small>A¹,C,G,I</small> C: Hähnchenschnitzel mit Letschodip und buntem Nudelsalat <small>A¹,C,G,I,J</small> E: 3 Spiegeleier auf Bratkartoffeln <small>C,K</small>
Di 06.02.	Gebratene Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Erbsen und Kräuterkartoffeln <small>A¹,I,K,2</small>	Marinierter Hering Hausfrauenart mit bunter Rohkost +Salzkart. <small>A¹,C,D,G,I,J,K,4</small>	Deftiger Erbseneintopf mit Speck, Zwiebeln, Kamenzer Würstchen <small>A¹,I,J,K,1,4,10</small>	Mailänder Omelett gefüllt mit Spaghetti, an einem Klecks Tomatensoße <small>A¹,C</small>	Gemüsegratin mit Sesamkernen und Käse überbacken <small>A¹,C,G,L</small>	Makkaroni mit Schweinsgulasch, <u>dazu Dessert</u> <small>A¹,C,G,7</small> 530 kcal	
Mi 07.02.	Geschmortes Eisbein mit Karottensauerkraut und Klößen <small>A¹,C,I,K,4,10</small>	Hausgemachte Sülze mit Remoulade, Rohkost und Bratkartoffeln <small>A¹,C,G,I,J,K,4,7,10</small>	Sächs. Fleckeeintopf süß-sauer, mit Kartoffeln+ Gewürzgurke, <u>Dessert</u> <small>A¹,G,I,K,7</small>	Mailänder Omelett gefüllt mit Spaghetti, an einem Klecks Tomatensoße <small>A¹,C</small>	Blattspinat überbacken mit Blauschimmelkäse, an Kartoffeln <small>G,I,K</small>	2 Klopse in Kapernsoße, mit Kräuterkartoffeln, an Fingermöhrrchen <small>A¹,C,I,K *</small> 500 kcal	
Do 08.02.	Gebratenes Fischfilet mit Zitronenkräuterbutter+Dillkart.-püree, <u>Rohkostsalat</u> <small>A¹,C,D,G,I,K,2,7</small>	Beefsteak im Champignonbett, mit Sahnekartoffelpüree <small>A¹,C,G,I,J,K</small>	Weißkohleintopf mit Karottenstiften und Knackwurstscheiben <small>I,J,K,1,4,10</small>	Mailänder Omelett gefüllt mit Spaghetti, an einem Klecks Tomatensoße <small>A¹,C</small>	Tzatziki quark mit Spreewälder Gurke, an Kartoffeln <small>G,K,7</small>	Quarkeierkuchen (für Diabetiker) und Blumenkohlsuppe, <u>Apfelmus</u> <small>A¹,C,G,I,K,4</small> 530 kcal	
Fr 09.02.	Wildgulasch mit Pilzen, an hausgemachten Semmelknödeln <small>A¹,C,G,I,K</small>	Pikanter Wurstgulasch mit Gewürzgurke und Paprika, an Butterreis, <u>dazu Schokopudding</u> <small>A¹,E,G,H,I,J,K,1,4,7,10</small>	Vanillemilchreis mit heißen Apfelstückchen, <u>dazu extra Zucker</u> und <u>Zimt</u> <small>G,7</small>	Mailänder Omelett gefüllt mit Spaghetti, an einem Klecks Tomatensoße <small>A¹,C</small>	Rahmchampignons mit Röstiecken, <u>dazu Dessert</u> <small>A¹,C,G,K</small>	Schnitzel Natur mit Salzkartoffeln und Kaisergemüse <small>A¹,I,K</small> 550 kcal	
Sonnabend	Menü I	Diät	Menü I	Diät	Sonntag		
10.02.2018	Schweineroulade mit Klößen und Rotkohl, <u>dazu Dessert</u> <small>A¹,C,G,I,J,K</small>	Gefülltes Putenschnitzel mit Salzkartoffeln und Mischgemüse, <u>Dessert</u> <small>A¹,C,G,I,K</small> 670 kcal	Gedünstetes Fischfilet in Dillrahmsoße, mit Kartoffelpüree, <u>Dessert</u> <small>A¹,D,G,I,K</small>	Schwalbennester (Hackbraten mit Ei) mit Mischgemüse und Salzkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> <small>A¹,C,G,I,J,K</small> 560 kcal	11.02.2018		

Allergene: A-glutenhalt. 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. Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe; 2 Geschmacksverstärker; 3 Farbstoff; 4 Antioxydationsmittel; 5 Geschwefelt; 6 Phosphat; 7 Zuckeraustauschstoffe; 8 Gewachst; 9 Geschwärzt. Zusatzstoffe werden bei der Zubereitung vermieden. Aufgrund von Zusammenführungen der versch. Komponenten, können sich Inhaltsstoffe vermischen. Wir können daher nicht ausschließen, dass in den angebotenen Speisen noch weitere Inhaltsstoffe vorhanden sind. Die La Ola Zentralküche übernimmt keine Haftung für die Vollständigkeit der Deklaration.

Hinweis der Küche: Abbestellungen für das Wochenende sind bitte bis Freitag 14.00 Uhr vorzunehmen..