

Speiseplan 08. Woche vom 19.02.2018 bis 25.02.2018

Datum	rot - Menü 1	gelb - Menü 2	grün - Menü 3	P - Pasta	silber-Vegetarisch	blau - Diät	Zusatz von Mo-So
Mo 19.02.	Hähnchenpfanne in Sahnesoße, A ¹ ,C,G,I mit buntem Gemüse und Butternudeln	Sächsische A ¹ ,K,4,10 Grütwurst an Sauerkraut und Kartoffeln	Ungarischer A ¹ ,C,G,I,J,K,7 Kesselgulasch mit Kartoffeln, Zwiebeln, <u>dazu Brot</u>	Muschelnudeln mit Hackfleischbällchen, getrockneten Tomaten und Paprika A ¹ ,C,G	Gemüsestrudel an hausgemachtem <u>Kräuterquarkdip</u> A ¹ ,C,G,I	Feiner Rahmspinat mit Schinkenrührei und Salzkartoffeln A ¹ ,C,G,K,1,4 530 kcal	A: Salat Tonno C,D,F,G,I,J,K Blattsalate mit Thunfisch, Paprika+ Gurkenscheiben, Thousand-Island-Dressing
Di 20.02.	Hamburger Schnitzel mit Spiegelei, an Bratkartoffeln A ¹ ,C,D,G	Brathering mit Rohkostsalat und Kräuterkartoffel- püree A ¹ ,D,G,I,J,K	Bunter Nudleintopf mit Geflügelfleisch, Gemüse+Kräutern, A ¹ ,C,G,I <u>dazu Fruchtjoghurt</u>	Muschelnudeln mit Hackfleischbällchen, getrockneten Tomaten und Paprika A ¹ ,C,G	Tortellini A ¹ ,C,E,F,G,I mit vegetarischer Füllung, an Gorgonzolasoße	Geflügelleber A ¹ ,G,K,7 mit Apfelstückchen und Kartoffelbrei, <u>Rohkost</u> 540 kcal	B: Bauernfrühstück <u>dazu saure Gurke</u> C,K,7
Mi 21.02.	Fischfilet A ¹ ,C,D,G in Ei-Parmesanmantel, mit Sahnebroccoli, an Bandnudeln	Makkaroni A ¹ ,C,1,4,10 mit Jagdwurstwürfel, an fruchtiger Tomatensoße	Grüner Bohneneintopf mit Kasslerwürfel, <u>und Dessert</u> G,I,K,1,4,10	Muschelnudeln mit Hackfleischbällchen, getrockneten Tomaten und Paprika A ¹ ,C,G	Champignongratin mit Erbsen, A ¹ ,C,G,I Kartoffelscheiben und Käse überbacken	Wirsingkohlroulade mit Kartoffeln, <u>dazu Joghurt</u> A ¹ ,C,G,I,J,K 500 kcal	C: Gegrillte A ¹ ,C,G,I,J Hähnchenkeule mit Salatgarnitur und buntem Nudelsalat
Do 22.02.	Steak A ¹ ,C,G,I,K mit Meerrettichsoße und Kartoffelgratin	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse, an Kräuterreis A ¹ ,I	Milchgrieß A,G,H,K,7 mit Mandelrosinen- auflage, <u>dazu kalte</u> <u>Pfirsichsoße</u>	Muschelnudeln mit Hackfleischbällchen, getrockneten Tomaten und Paprika A ¹ ,C,G	Omelett C,K mit Schafskäse und Tomaten gefüllt, an Salzkartoffeln	Schweinegulasch mit Rotkraut und Salzkartoffeln A ¹ ,I,J,K,7 590 kcal	E: Ungarisches Letschosteak mit Kroketten A ¹ ,C,E,F,I,J
Fr 23.02.	Würziger Kasslerbraten in feiner Rotweinsauce, mit Butterbohnen und Salzkart. A ¹ ,G,K,1,4,10	Überback. A ¹ ,C,G,K,1,4,10 Blumenkohl mit Schinken und Käse, an Kart.-püree	Bunter E,G,H,I, Reiseintopf mit Rindfleisch, <u>dazu Schokopudding</u>	Muschelnudeln mit Hackfleischbällchen, getrockneten Tomaten und Paprika A ¹ ,C,G	Krautroulade mit vegetarischer Füllung, A ¹ ,C,F,I,K Soße und Kartoffeln	Milchreis G,K,7 für Diabetiker, <u>Kompott</u> 450 kcal	
Sonnabend	Menü I	Diät	Menü I	Diät	Sonntag		
24.02.2018	Gulasch A ¹ ,C,I,J,K,7 mit Apfelrotkohl und Klößen, <u>dazu Kompott</u>	Züricher Geschnetzeltes mit Spätzle und Karotten, <u>dazu Birne</u> A ¹ ,C,G,I * 570 kcal	Saftiger Putenbraten A ¹ ,I,J,K, mit Rosenkohlgemüse und Salzkartoffeln, <u>Obst</u>	Gebatener Leberkäse A ¹ ,G,J,K,1,4,7,10 mit Kartoffelbrei, <u>dazu Rohkost</u> 580 kcal	25.02.2018		

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..