

Speiseplan 09. Woche vom 26.02.2018 bis 04.03.2018

Datum	rot - Menü 1	gelb - Menü 2	grün - Menü 3	P - Pasta	silber-Vegetarisch	blau - Diät	Zusatz von Mo-So
Mo 26.02.	Schweineroulade nach Hausfrauenart mit Kartoffeln und Rotkraut A',J,K,1,4	Gebackene Champignonköpfe mit Kartoffelpüree, dazu <u>Dessert</u> A',C,G,K	Deftig. Linseneintopf süß-sauer A',K,1,4,6 abgeschmeckt, mit 1 Wiener Würstchen	Penne A',G,I mit Champignon-Zwiebel-Rahm und Blattpetersilie	Vegetarische Lasagne Bolognese mit viel Käse überbacken A',C,F,G,I	Gef. Paprikaschote mit Tomatensoße und Salzkart., <u>Dessert</u> A',C,G,I,J,K 560 kcal	A: Salatplatte Athen G,I mit Schafskäse, Gyros und Tzatzikidressing
Di 27.02.	Wiener Backhähnchen auf Petersilienmöhrrchen, mit Geflügelsoße und Salzkartoffeln A',J,K	Spaghetti A',C,G,I,1,4,6 Carbonara mit Schinkenstreifen und Käsesahnesoße	Sahniger Milchreis mit heißen Apfelstücken, dazu <u>extra Zucker</u> und <u>Zimt, Obst</u> G	Penne A',G,I mit Champignon-Zwiebel-Rahm und Blattpetersilie	Tomatenrührei C,G,K mit Bratkartoffeln, dazu <u>Gurkensalat</u>	Falscher Hase mit Mischgemüse und Kartoffeln A',C,G,I,J,K 590 kcal	B: Hausgemachter Schichtsalat A',C,G,I,1,4,6 mit 3 Partyfrikadellen
Mi 28.02.	Paniertes A',C,D,G,K,1,4 Fischfilet mit Rotkraut und Kartoffelpüree	4 hausgemachte Quarkkälchen dazu <u>extra Zucker</u> und <u>Apfelmus</u> A',C,G,K,4,5	Kräftige Brühnudeln mit Rindfleischwürfel, Gemüse und Kräutern, Schokopudding A',C,E,G,H,I	Penne A',G,I mit Champignon-Zwiebel-Rahm und Blattpetersilie	Gedünsteter A',I,4 Blumenkohl auf Blattspinat, an Rösti-Taler	Sächsische Bratwurst mit grünen Bohnen und Kartoffelbrei, <u>Kompott</u> A',G,I,J,K,6 630 kcal	C: Paniertes A',C,D,G,I,J,K,7 Rotbarschfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat
Do 01.03.	Deftiger Schweinebraten in Bratensoße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln A',J,K,1,4	Deutsches Beefsteak in Zwiebelsoße, A',C,G,I,J,K mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree	Altmärkischer Wirsingtopf A,I,J,K,1,4,6 mit Kartoffeln und Knackerwürfel	Penne A',G,I mit Champignon-Zwiebel-Rahm und Blattpetersilie	Pilzbohnen A',G,I,K mit Petersilie, an Kartoffelbrei, dazu <u>Dessert</u>	Gedünstetes Fischfilet in Dillssoße, A',D,K mit Salzkartoffeln, <u>Rohkost</u> 510 kcal	E: Riesenschnitzel A',C,K mit Bratkartoffeln
Fr 02.03.	Schweinesteak Zigeuner Art mit Bratkartoffeln A',I,J,K	Bunte Gemüseplatte mit Broccoli, Möhren, Blumenkohl, holländ. Soße+Salzkart. A',C,F,G,I,J,K	Deftiger Erbseneintopf mit Knackwurstscheiben, Speck und Zwiebeln A',I,J,K,1,4,6	Penne A',G,I mit Champignon-Zwiebel-Rahm und Blattpetersilie	Kartoffelgratin mit Zucchini und Käse überbacken A',C,G,I,K	Gulasch A',I,J,K,1,4,5 mit Klößen und Rotkraut 590 kcal	
Sonnabend	Menü I	Diät	Menü I	Diät	Sonntag		
03.03.2018	Schweinekammbraten mit Bayrisch Kraut und Kartoffeln, dazu <u>Obst</u> A',I,J,K,1,4	Tortellini A',C in Basilikumsoße, dazu <u>Apfel</u> 480 kcal	Putenleber A',G,I,J,K in Jägersoße, mit Kartoffelbrei, <u>Dessert</u>	Kümmelbraten A',I,J,K mit Salzkartoffeln und Gemüse, dazu <u>Kompott</u> 610 kcal	04.03.2018		

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..