

## Speiseplan 10. Woche vom 05.03.2018 bis 11.03.2018

Datum	rot - Menü 1	gelb - Menü 2	grün - Menü 3	P - Pasta	silber-Vegetarisch	blau - Diät	Zusatz von Mo-So
<b>Mo</b> 05.03.	<b>Szegediner Gulasch</b> A <sup>1</sup> ,G,I,J,1,4 auf Sauerkrautsockel, mit Semmelknödel	<b>2 gekochte Eier</b> A <sup>1</sup> ,C,I,J,K in Senfsoße, an Salzkartoffeln, <u>dazu</u> <u>Apfel-Möhren-Rohkost</u>	<b>Kartoffelsuppe</b> A <sup>1</sup> ,I,K,1,4,6 <b>Holsteiner Art</b> mit Kartoffelstückchen, Wurstwürfel, Porree	<b>Rigatoni</b> A <sup>1</sup> ,D,G mit Blattspinat, an Lachssoße	<b>Pilzpfanne</b> A <sup>1</sup> ,G,I,K mit Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u>	<b>Schleifennudeln</b> A <sup>1</sup> ,G,I,1,4,6 mit Schinkenstreifen und Tomatensoße, <u>dazu Joghurt</u> 590 kcal	<b>A:</b> <b>Mediterraner Salat</b> G mit frischem Blattsalat, Mozzarellabällchen, Rucula und Cocktailtomaten, dazu Balsamico-Dressing <b>B:</b> <b>Heringshäckerle</b> D,I,J,K mit Möhrenrohkost und Salzkartoffeln <b>C:</b> <b>Bunter Nudelsalat</b> mit 4 Nürnberger Würstchen A <sup>1</sup> ,C,G,I,J,6,7 <b>E:</b> <b>Hähnchenroulade</b> mit Frischkäsefüllung, an Schupfnudeln A <sup>1</sup> ,C,G,I
<b>Di</b> 06.03.	<b>Gedünstetes Lachssteak</b> A <sup>1</sup> ,D,G,I in Kräutersoße, an Bandnudeln	<b>Hausgemachte Sülze</b> in Kräuterremoulade, mit Rohkost A <sup>1</sup> ,C,F,G,I,J,K,7 +deftigen Bratkartoffeln	<b>Sahniger Vanillemilchgrieß</b> <u>dazu extra Zucker und</u> <u>Zimt, kalte Kirschen</u> A <sup>1</sup> ,G	<b>Rigatoni</b> A <sup>1</sup> ,D,G mit Blattspinat, an Lachssoße	<b>Nudelauflauf</b> A <sup>1</sup> ,C,G,I mit Spinat und Tomate	<b>Chinesische Reispfanne</b> mit Gemüse und Geflügelfleisch, <u>dazu Obst</u> F,I 560 kcal	
<b>Mi</b> 07.03.	<b>Schnitzel Jägerart</b> mit Pilzen, Petersilie und Butterkartoffeln A <sup>1</sup> ,G,I,J,K	<b>Sächsische Tiegelwurst</b> A <sup>1</sup> ,I,K,1,4 mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	<b>Soljanka</b> A <sup>1</sup> ,F,G,I,J,K,M,1,4,6,7 mit Wurststreifen, Paprika und Gurke, <u>dazu Brot</u>	<b>Rigatoni</b> A <sup>1</sup> ,D,G mit Blattspinat, an Lachssoße	<b>Kartoffeltaschen</b> gefüllt mit A <sup>1</sup> ,C,G,I,K,4 Frischkäse, auf buntem Gemüse	<b>Hirschgulasch</b> mit Rosenkohl und Spätzle A <sup>1</sup> ,C,I,J, 630 kcal	
<b>Do</b> 08.03.	<b>Radeberger Bierbraten</b> A <sup>1</sup> ,G,I,J,4,5 in herzh. Biersoße, mit Butter- bohnen und Klößen	<b>Makkaroni</b> A <sup>1</sup> ,G,I,1,4,6 mit Schinken und Tomatensoße, <u>dazu Reibekäse</u>	<b>Bunter Reiseintopf</b> mit Gemüse, Kräutern und Geflügelfleisch, <u>Quarkspeise</u> G,I	<b>Rigatoni</b> A <sup>1</sup> ,D,G mit Blattspinat, an Lachssoße	<b>Spinat mit 2 Spiegeleiern</b> und Salzkartoffeln A <sup>1</sup> ,C,G,K	<b>Schweineleber</b> mit Kartoffelbrei, <u>dazu Gurkensalat</u> A <sup>1</sup> ,G,I,K 540 kcal	
<b>Fr</b> 09.03.	<b>Seelachsfilet</b> A <sup>1</sup> ,D,G,I,K mit Broccoli + Käse- soße überbacken, an Dillkartoffeln	<b>4 hausgemachte Plinsen</b> A <sup>1</sup> ,C,G,4 <u>dazu extra Zucker</u> <u>und Apfelmus</u>	<b>Porreeintopf</b> mit Fleischwürfeln, <u>Kompott</u> A <sup>1</sup> ,I,K	<b>Rigatoni</b> A <sup>1</sup> ,D,G mit Blattspinat, an Lachssoße	<b>Champignonschnitzel</b> mit Kräuterkartoffel- püree, <u>dazu Dessert</u> A <sup>1</sup> ,C,G,I,K	<b>Schweinerückensteak</b> mit Broccoli und Salzkartoffeln A <sup>1</sup> ,I,J,K 540 kcal	
<b>Sonnabend</b>	<b>Menü I</b>	<b>Diät</b>	<b>Menü I</b>	<b>Diät</b>	<b>Sonntag</b>		
<b>10.03.2018</b>	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> <u>dazu Brot und Dessert</u> A <sup>1,2</sup> ,G,I,K	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Mischgemüse A <sup>1</sup> ,G,I,K und Kartoffeln, <u>Obst</u> 600 kcal	<b>Putensteak Hawaii</b> A <sup>1</sup> ,G,K mit Ananas und Käse überba., an Kartoffelpüree, <u>Obst</u>	<b>Gulasch</b> 580 kcal mit Mischgemüse und Kartoffeln A <sup>1</sup> ,I,J,K	<b>11.03.2018</b>		

Allergene: A-glutenhalt. Getreide (A<sub>1</sub>-Weizen, A<sub>2</sub>-Roggen, A<sub>3</sub>-Gerste, A<sub>4</sub>-Hafer, A<sub>5</sub>-Dinkel, A<sub>6</sub>-Emmer, A<sub>7</sub>-Khorasan-Weizen), B-Krebstier, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Sojabohne, G-Milch, H-Schalenfrucht (H<sub>1</sub>-Mandeln, H<sub>2</sub>-Haselnuss, H<sub>3</sub>-Walnuss, H<sub>4</sub>-Kaschunüsse, H<sub>5</sub>-Pecanüsse, H<sub>6</sub>-Paranüsse, H<sub>7</sub>-Pistazien, H<sub>8</sub>-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 Geschwärtzt. 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..**