

Speiseplan 11. Woche vom 12.03.2018 bis 18.03.2018

Datum	rot - Menü 1	gelb - Menü 2	grün - Menü 3	P - Pasta	silber-Vegetarisch	blau - Diät	Zusatz von Mo-So
Mo 12.03.	Geschnetzeltes Stroganoff (vom Schwein) mit Gurke und Pilzen, an Gemüserais A ¹ ,I,J,K,7	Schinkenrührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln A ¹ ,C,G,K,1,4,6	Sächsische Kartoffelsuppe mit Gemüse und 2 Wiener Würsten A ¹ ,I,K,1,4,6	Lasagne mit provenzalischer Hackfleischsoße A ¹ ,G,I	Mailänder Omlett (Spaghetti in Eihülle) mit Tomatensoße A ¹ ,C,I	Putenschnitzel Natur mit Salzkartoffeln und Broccoligemüse A ¹ ,I,K 530 kcal	A: Küchenmeistersalat C,G,I,1,4,6 mit Schinkenstreifen, Käse, Ei und Dressing B: Salatteller France mit gebackenem Camembert und Dressing A ¹ ,C,G,I C: Hähnchenkeule bunt garniert, C,G,I,J,K,7 mit Kartoffelsalat E: Schweinemedailleurs A ¹ ,C,G,I,J in Pilzrahmsauce, mit Schupfnudeln
Di 13.03.	Paniertes Schweineschnitzel auf Pfannengemüse, mit Zwiebelsoße+Kartoffeln A ¹ ,C,I,K	Makkaroni mit Schinkenstreifen und Tomatensoße A ¹ ,G,I,1,4,6	Grießflammerie mit Beerenkompott A ¹ ,G	Lasagne mit provenzalischer Hackfleischsoße A ¹ ,G,I	Vegetarischer Reiseintopf mit feinem Gemüse, dazu Brot und Dessert A ¹ ,G,I 480 kcal	Kohlroulade mit Salzkartoffeln, dazu Dessert A ¹ ,C,G,I,K 480 kcal	
Mi 14.03.	Fischplatte 1 Lachs- u. 1 Seehechtsteak, in Sahnsoße, an Butternudeln A ¹ ,D,G,I	Spaghetti Carbonara mit Schinkenstreifen, in Käsesahnesauce A ¹ ,C,G,I,1,4,6	Deftiger Grüpchemeintopf mit Kassler und Kohlrabi A ¹ ,I,K,1,4	Lasagne mit provenzalischer Hackfleischsoße A ¹ ,G,I	Tagliatelle mit Champignons A ¹ ,I	Schweinegulasch mit Pilzen, an Makkaroni A ¹ ,I,J 480 kcal	
Do 15.03.	Gegrilltes Schweinehaxenfleisch mit Sauerkraut und Kartoffelklößen A ¹ ,I,J,K,1,4,5	Rahmchampignons mit frischen Kräutern, an Speckknödeln A ¹ ,G,I,1,4,6	Gulaschsuppe mit Paprikastreifen, Kartoffelstücken, Brot A ¹ ,F,G,I,J,K,M,7	Lasagne mit provenzalischer Hackfleischsoße A ¹ ,G,I	Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln A ¹ ,C,F,G,I,J,K	Quarkeierkuchen und Broccolisuppe, dazu Apfelmus A ¹ ,C,G,I,4 730 kcal	
Fr 16.03.	Putensteak in Käseeihülle, mit Spaghetti und Tomatensoße A ¹ ,C,G,I	Oma'Sahneheringsfilet in feiner Soße, mit Paprikakrautsalat und Salzkart. A ¹ ,C,D,G,I,K,7	Käselauch-cremesuppe mit Hackfleisch, dazu Dessert A ¹ ,G,I	Lasagne mit provenzalischer Hackfleischsoße A ¹ ,G,I	Gebackener Fetakäse an Balkangemüse, mit Naturreis A ¹ ,C,G	Sächs. Bratwurst mit Kartoffelbrei und grünen Bohnen, Senftüte A ¹ ,G,I,J,K,6*540 kcal	
Sonnabend	Menü I	Diät	Menü I	Diät	Sonntag		
17.03.2018	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüserais, dazu Dessert A ¹ ,G,I	Kasslerbraten mit grünen Bohnen und Kartoffeln 630 kcal A ¹ ,I,J,K,1,4,6	Schweinekammbraten mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln, Obst A ¹ ,I,J,K,1,4	Königsberger Klopse in Kapernsoße, mit Kartoffeln, dazu Rote Bete 630 kcal A ¹ ,C,I,J,K,7	18.03.2018		

Allergene: A₁-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 Geschwärtz. 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..