

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

Allergene: A<sub>1</sub>-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 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..**