

## Speiseplan 16. Woche vom 16.04.2018 bis 22.04.2018

Datum	rot - Menü 1	gelb - Menü 2	grün - Menü 3	P - Pasta	silber-Vegetarisch	blau - Diät	Zusatz von Mo-So
<b>Mo</b> 16.04.	<b>Steak</b> A <sup>1</sup> ,C,G,I,K mit Würzfleisch überbacken, an Kartoffelgratin	<b>Bunte</b> D,I,J,K,7 <b>Heringshackerle</b> mit gemischtem Salat und Salzkartoffeln	<b>Frühlingstopf</b> A <sup>1</sup> ,I,K mit buntem Gemüse und Fleischbällchen, <u>Dessert</u>	<b>Spaghetti</b> A <sup>1</sup> ,D,G in Thunfisch- zitronensoße	<b>Geb. Fetakäse</b> an Balkangemüse, mit Naturreis A <sup>1</sup> ,C,G,I	<b>Putengulasch</b> A <sup>1</sup> ,G,I mit Reis, <u>dazu Dessert</u> 630 kcal	<b>A:</b> <b>Salatplatte</b> D,G mit frischen Blattsalaten, Thunfisch und Dressing
<b>Di</b> 17.04.	<b>Gefülltes</b> A <sup>1</sup> ,G,I,K <b>Putenschnitzel</b> auf buntem Gemüse, mit Rahmsoße, Kräuterkart.	<b>Sächsische</b> A <sup>1</sup> ,I,K,1,4 <b>Tiegelwurst</b> mit Specksauerkraut und Salzkartoffeln	<b>Weißer Bohneneintopf</b> mit Kassler-, Möhren- und Kartoffelwürfel A <sup>1</sup> ,I,K,1,4,6	<b>Spaghetti</b> A <sup>1</sup> ,D,G in Thunfisch- zitronensoße	<b>Pilzbohnen</b> A <sup>1</sup> ,G,I,K mit Kartoffelbrei, <u>dazu Obst</u>	<b>2 Hackfleischbällchen</b> in fruchtiger Tomatensoße, an Reis, <u>Dessert</u> A <sup>1</sup> ,G,I 530 kcal	<b>B:</b> <b>Bami Goreng</b> A <sup>1</sup> ,F,G,I mit Hühnerfleisch, Gemüse und Bandnudeln
<b>Mi</b> 18.04.	<b>Deftiges Haxenfleisch</b> in Biersoße, A <sup>1</sup> ,I,J,K,1,4 mit Sauerkraut und Kartoffeln	<b>4 hausgemachte</b> <b>Plinsen</b> A <sup>1</sup> ,C,G,4 <u>dazu extra Zucker</u> <u>und Apfelmus</u>	<b>Fleckeintopf</b> süß-sauer abgeschmeckt A <sup>1</sup> ,I,J,K,7	<b>Spaghetti</b> A <sup>1</sup> ,D,G in Thunfisch- zitronensoße	<b>Gemüseplatte</b> mit holländischer Soße und Petersilie, an Kartoffeln A <sup>1</sup> ,C,F,G,I,J,K	<b>Schollenfilet</b> mit Kartoffelbrei und Rotkraut A <sup>1</sup> ,C,G,I,K,1,4 590 kcal	<b>C:</b> <b>Steak mit süßen</b> <b>Früchten</b> A <sup>1</sup> ,C,G,I,J,K,7 und buntem Kartoffelsalat
<b>Do</b> 19.04.	<b>Buntes Schweine-</b> <b>kotelett</b> mit Erbsen, Karotten+Käse über- backen, Salzkart. A <sup>1</sup> ,G,I,K	<b>Deutsches</b> A <sup>1</sup> ,C,G,I,J,K <b>Beefsteak</b> in Pilzsoße, mit Kartoffelpüree	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Rindfleischwürfel, <u>dazu Dessert</u> A <sup>1</sup> ,G,I,K	<b>Spaghetti</b> A <sup>1</sup> ,D,G in Thunfisch- zitronensoße	<b>2 Spiegeleier</b> auf Bratkartoffeln, <u>dazu ein kleiner</u> <u>Bauernsalat</u> C,K	<b>Schweineleber</b> mit Kartoffelbrei, <u>dazu Gurkensalat</u> A <sup>1</sup> ,G,I,J,K 590 kcal	<b>E:</b> <b>Hamburger Schnitzel</b> mit Spiegelei, A <sup>1</sup> ,C,K auf Bratkartoffeln
<b>Fr</b> 20.04.	<b>Gyrospfanne</b> A <sup>1</sup> ,G,I mit Zwiebeln, an Kräuterreis, <u>dazu</u> <u>Tzatziki + Krautsalat</u>	<b>Hausgem.Hackbraten</b> A <sup>1</sup> ,C,G,I,J,K mit buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln	<b>Rosenkohleintopf</b> mit Möhren und Kasslerwürfel A <sup>1</sup> ,G,I,K,1,4,6	<b>Spaghetti</b> A <sup>1</sup> ,D,G in Thunfisch- zitronensoße	<b>Nudelauflauf</b> mit Broccoli und Käse überbacken A <sup>1</sup> ,C,G,I	<b>Kräuterquark</b> G,K mit Diätbutter und Kartoffeln, <u>Obst</u> 540 kcal	
<b>Sonnabend</b>	<b>Menü I</b>	<b>Diät</b>	<b>Menü I</b>	<b>Diät</b>		<b>Sonntag</b>	
<b>21.04.2018</b>	<b>Gegrilltes Geflügelsteak</b> mit Pfeffersoße, Gemüse und Bratkartoffeln, <u>Dessert</u> A <sup>1</sup> ,G,I,J,K	<b>Spaghetti Carbonara</b> <u>dazu Obst</u> A <sup>1</sup> ,C,G,1,4,6 570 kcal	<b>Bauernroulade</b> A <sup>1</sup> ,I,J,K mit Mischgemüse und Kartoffeln, <u>dazu Obst</u>	<b>Wirsingkohlroulade</b> A <sup>1</sup> ,C,G,I,J,K mit Kartoffeln, <u>dazu Joghurt</u> 540 kcal		<b>22.04.2018</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 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..**