

Speiseplan 17. Woche vom 23.04.2018 bis 29.04.2018

Datum	rot - Menü 1	gelb - Menü 2	grün - Menü 3	P - Pasta	silber-Vegetarisch	blau - Diät	Zusatz von Mo-So
Mo 23.04.	Hähnchenpfanne India A ¹ ,G,I mit Curry und Ananas, an Wildreis	Kräuterquark A ¹ ,G,I,J,K,1,4 mit Hausmacher, Leberwurst, Butter und Kartoffeln	Tomatenbasilikumtopf mit Hörnchennudeln, Fleischklößchen und Reibekäse A ¹ ,G,I	Gyrosnudeln A ¹ ,I pikant gewürzt, mit Gemüse und Schweinefleisch	4 Plinsen A ¹ ,C,E,G,H 2 mit Marmelade + 2 mit Schokocreme gefüllt	Beefsteak A ¹ ,C,G,I,J,K an Möhrengemüse und Kartoffelbrei 580 kcal	A: Salat nach Art des Hauses mit 4 Hähnchencrossies und Kräuterdressing B: Kaltes Bratenbrot mit Ei, Gewürzgurke und Meerrettich A ¹² ,C,G,J,7 C: Gurkenkartoffelsalat mit 1 Paar Wiener Würstchen und Senf I,J,K,1,4,6 E: Wildschweinrollbraten mit Rotkraut A ¹ ,I,J,1,4,5 und Klößen
Di 24.04.	Herzhaftes Eisbein in Meerrettichsoße, mit Sauerkraut und Kartoffeln A ¹ ,G,I,K,1,4	Panierte Jagdwurstscheibe auf Buttergemüse, mit Jägersoße+ Kart.-püree	Fleckeeintopf mit Kartoffelstücken und Gewürzgurke A ¹ ,I,J,K,7	Gyrosnudeln A ¹ ,I pikant gewürzt, mit Gemüse und Schweinefleisch	Gebackener Fetakäse auf Ratatouillegemüse und Reis A ¹ ,C,F,G,I	Gebratenes Fischfilet an Rotkraut, mit Kartoffelpüree 560 kcal	
Mi 25.04.	Putenbrust Lugano gefüllt mit Broccoli und Käse, an Gemüse und Butterkart. A ¹ ,G,I,K	Sächsische Krautwickel mit Salzkartoffeln A ¹ ,C,I,J,K	Vanillemilchreis dazu <u>extra Zucker und Zimt, Obst</u> A ¹ ,G	Gyrosnudeln A ¹ ,I pikant gewürzt, mit Gemüse und Schweinefleisch	Eierfrikassee A ¹ ,C,I,J,K mit buntem Gemüse und Petersilienkart.	Hähnchenkeule mit Rotkraut und Salzkartoffeln A ¹ ,I,J,K,1,4 560 kcal	
Do 26.04.	Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen A ¹ ,I,K,1,4,5	Thüringer Rostbratwurst mit Sauerkraut + Kartoffelpüree, <u>dazu Senftüte</u>	Möhren-Blumenkohleintopf mit Schweinefleischwürfel, <u>Rote Grütze</u> A ¹ ,I	Gyrosnudeln A ¹ ,I pikant gewürzt, mit Gemüse und Schweinefleisch	Spinatauflauf alla Italia A ¹ ,C,G,I mit Ravioli, Tomate + Käse überbacken	Gefüllt.Paprikaschote mit Tomatensoße und Salzkartoffeln, A ¹ ,C,G,I,J,K <u>Dessert</u> 530 kcal	
Fr 27.04.	4 Fischstäbchen auf feinem Rahmgemüse, mit Sahnekartoffelpüree A ¹ ,C,D,G,I,K	Nudelpfanne Jäger Art mit Zwiebel und Pilzen, an Käsekräutersoße	Soljanka A ¹ ,F,G,I,J,K,M,1,4,6,7 mit Wurststreifen und saurer Gurke, <u>dazu Brötchen</u>	Gyrosnudeln A ¹ ,I pikant gewürzt, mit Gemüse und Schweinefleisch	3 Quarkkälchen mit heißer Sauerkirschsoße A ¹ ,C,G,K,5	Bautzner Senfbraten mit Bayrisch Kraut und Kartoffeln A ¹ ,I,J,K,1,4 630 kcal	
Sonabend	Menü I	Diät	Menü I	Diät	Sonntag		
28.04.2018	Paniertes Schollenfilet mit Kartoffelpüree, <u>dazu Obst</u> A ¹ ,C,D,G,I,K	Kasslerbraten A ¹ ,G,I,J,K,1,4,6 * 500 kcal mit grünen Bohnen und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u>	Lammgulasch A ¹ ,G,I,J,K mit Brechbohnen und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u>	Bratwurst A ¹ ,G,I,J,K,1,4,6 mit Kartoffeln und Sauerkraut, <u>dazu Dessert</u> 520 kcal	29.04.2018		

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 Gewacht; 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.