

Speiseplan 18. Woche vom 30.04.2018 bis 06.05.2018

Datum	rot - Menü 1	gelb - Menü 2	grün - Menü 3	P - Pasta	silber-Vegetarisch	blau - Diät	Zusatz von Mo-So
Mo 30.04.	Sächsischer Biergulasch A ¹ ,G,I,J,K mit Paprika, Zwiebeln, hausgem. Knödeln	Currywurst A ¹ ,G,I,K,1,4 in fruchtiger Tomatensoße, mit Kartoffelpüree	Deftig. Linseneintopf süß-sauer abgeschm., mit Rauchfleisch, <u>dazu Dessert</u> A ¹ ,G,I,K,1,4	Bandnudeln A ¹ ,G,I mit Staudensellerie und Hähnchenbruststreifen, an Käsesoße	Broccoli-kartoffelauflauf A ¹ ,C,G,I,K mit Käse überbacken	Königsberger Klopse in Kapernsoße, mit Kräuterkartoffeln A ¹ ,G,I,J,K 520 kcal	A: Salatplatte G,I mit verschied. Käsesorten und Kräuterdressing
Di 01.05.	Gebratene Leber im Zwiebelbett, an Kartoffelbrei, A ¹ ,G,I,K <u>dazu Bauernsalat</u>	Tag der Arbeit	Kesselgulasch mit Schweinefleisch, Paprika, Kartoffeln, <u>Brot</u> A ¹ ,F,G,I,J,K,M,7	Bandnudeln A ¹ ,G,I mit Staudensellerie und Hähnchenbruststreifen, an Käsesoße	Tag der Arbeit	Gedünsteter Fisch andalusisch A ¹ ,D,G,I an Bandnudeln, <u>Dessert</u> 530 kcal	B: Deftig. Bauernfrühstück mit Gewürzgurke C,K,1,4,7
Mi 02.05.	Ungarischer Schaschlikspieß A ¹ ,G,I,J,K,7 mit Letschosoße, an Kartoffelpüree	Hausgemachte Sülze mit Remouladensoße, Rohkost+Bratkart. A ¹ ,C,F,G,I,J,K,7	Sorbische Hochzeitssuppe A ¹ ,C,G,I mit Leberklößchen, Eierstich, <u>Dessert</u>	Bandnudeln A ¹ ,G,I mit Staudensellerie und Hähnchenbruststreifen, an Käsesoße	Spaghetti mit Champignons und Gorgonzolasoße A ¹ ,G	Hackbraten mit Mischgemüse, Salzkartoffeln A ¹ ,C,G,I,J,K 580 kcal	C: Schweineschnitzel bunt garniert, A ¹ ,C,G,I,J,7 mit Nudelsalat
Do 03.05.	Deftiger Schweinebraten A ¹ ,I,J,K,1,4,5 in Bratensoße, mit Sauerkraut und Klößen	Schnittlauchquark mit Butter, Leberwurst und Salzkartoffeln A ¹ ,G,I,J,K,1,4	Bunter Reiseintopf mit Gemüse A ¹ ,G,I und Geflügelfleisch, <u>dazu Fruchtjoghurt</u>	Bandnudeln A ¹ ,G,I mit Staudensellerie und Hähnchenbruststreifen, an Käsesoße	Blattspinat A ¹ ,G,K überbacken mit Blauschimmelkäse, an Kartoffeln	Schweinerückensteak A ¹ ,G,I,J,K mit Broccoli, an Kartoffelpüree 540 kcal	E: Spargel A ¹ ,C,F,G,I,J,K,1,4,6 im Schinkenmantel, mit Salzkartoffeln, an Sauce Hollandaise
Fr 04.05.	Zartes Schweinesteak mit Cremeschampignons, dazu Bratkartoffeln A ¹ ,G,I,K	3 warme Buchteln mit Vanillesoße, <u>dazu Obst</u> A ¹ ,C,G,2,3	Grüner Bohneneintopf A ¹ ,G,I,K mit Fleischwürfel, <u>dazu Dessert</u>	Bandnudeln A ¹ ,G,I mit Staudensellerie und Hähnchenbruststreifen, an Käsesoße	Vegetarische Maultaschen in Käsesahnesoße A ¹ ,C,G,I	Wurstgulasch mit Reis, dazu Dessert A ¹ ,G,I,1,4,6 540 kcal	
Sonnabend	Menü I	Diät	Menü I	Diät	Sonntag		
05.05.2018	Schinkenomelett A ¹ ,C,G,K,1,4,6 mit Tomatenwürfel und Kartoffelpüree, <u>Dessert</u>	Kümmelbraten 540 kcal mit Kartoffeln und Leipziger Allerlei, <u>Obst</u> A ¹ ,I,J,K	Rinderschmorbraten A ¹ ,I,J,K mit Salzkartoffeln und Möhrenzwiebelgemüse	Geflügelragout A ¹ ,G,I,K mit Pilzen und Kartoffelpüree, <u>Obst</u> 560 kcal	06.05.2018		

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-Mandel, 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..