

## Speiseplan 19. Woche vom 07.05.2018 bis 13.05.2018

Datum	rot - Menü 1	gelb - Menü 2	grün - Menü 3	P - Pasta	silber-Vegetarisch	blau - Diät	Zusatz von Mo-So
<b>Mo</b> 07.05.	Feiner Rahmgulasch mit Pilzen und Zwiebeln, an Butternudeln A <sup>1</sup> ,G,I	Makkaronipfanne Saloniki A <sup>1</sup> ,G,I mit Schafskäse und Hackfleisch	Kartoffelsuppe A <sup>1</sup> ,G,I,K,1,4,6 Holsteiner Art mit Kart.-stückchen, Wurstwürfel, Porree, <u>dazu Dessert</u>	Spirelli A <sup>1</sup> ,E,G,H mit Erdnuss-Chilisoße und Hähnchenfilet	Spargel satt A <sup>1</sup> ,C,F,G,I,J in Sauce Hollandaise und mit handgeschälten Kartoffeln	Putenrollbraten A <sup>1</sup> ,I,K mit Mischgemüse und Kartoffeln 560 kcal	<b>A:</b> Frühlingsrohkost G mit Rettich, Möhren, Radieschen und Creme fraiche <b>B:</b> Kaltes Bratenbrot mit Ei und Meerrettich garniert A <sup>12</sup> ,C,G,J,7 <b>C:</b> 3 Partyfrikadellen bunt garniert, A <sup>1</sup> ,C,G,J,K,7 mit Kartoffelsalat <b>E:</b> Spreewälder Roulade mit Hackfüllung, A <sup>1</sup> ,C,G,I,J,K an Butterbohnen und Kartoffeln
<b>Di</b> 08.05.	Paniertes A <sup>1</sup> ,C,D,G,K,1,4 Rotbarschfilet mit Rotkraut, an Sahnekartoffelpüree	Sächsische A <sup>1</sup> ,I,K,1,4 Tiegelwurst mit Specksauerkraut und Salzkartoffeln	Tomatenbasilikumtopf mit Nudeln und Fleischbällchen, <u>Dessert</u> A <sup>1</sup> ,C,G,I	Spirelli A <sup>1</sup> ,E,G,H mit Erdnuss-Chilisoße und Hähnchenfilet	Gemüsegratin mit Kartoffelscheiben und Käse überbacken A <sup>1</sup> ,C,G,I,K	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensoße, A <sup>1</sup> ,C,G,I,J mit Kräuterreis, <u>Dessert</u> 560 kcal	
<b>Mi</b> 09.05.	Zartes Putensteak auf mediterranem Gemüse, mit Reis A <sup>1</sup> ,I	Hausgemachtes Beefsteak mit Petersilienmöhrrchen, an Kartoffeln A <sup>1</sup> ,C,G,I,J,K	Fleckeintopf A <sup>1</sup> ,I,J,K,7 süß-sauer abgeschm., mit Gurken- und Kartoffelstücken	Spirelli A <sup>1</sup> ,E,G,H mit Erdnuss-Chilisoße und Hähnchenfilet	Nudelpfanne mit buntem Gemüse A <sup>1</sup> ,I	Milchreis (für Diabetiker) <u>dazu Erdbeerkompott</u> G,7 450 kcal	
<b>Do</b> 10.05.	Lachspfanne an Spargel in Zitronenhollandaise und Reis A <sup>1</sup> ,C,D,F,G,I	<b>Himmelfahrt</b>	Gemüseintopf A <sup>1</sup> ,C,I,K Gärtnerinnen Art mit Fleischklößchen, Kart.+ buntem Gemüse	Spirelli A <sup>1</sup> ,E,G,H mit Erdnuss-Chilisoße und Hähnchenfilet	<b>Himmelfahrt</b>	Paniertes Schnitzel an Bratkartoffeln, <u>Tomatensalat</u> A <sup>1</sup> ,G,K 650 kcal	
<b>Fr</b> 11.05.	Schweinszunge A <sup>1</sup> ,G,I,K in Buttersoße, mit Erbsen und Salzkartoffeln	Zartes Hühnerfrikassee A <sup>1</sup> ,G,I mit buntem Gemüse, an Butterreis, <u>Dessert</u>	Asiatischer A <sup>1</sup> ,C,F,G,I Hühnersuppentopf mit verschied. Nudeln, <u>Mandarinquarkspeise</u>	Spirelli A <sup>1</sup> ,E,G,H mit Erdnuss-Chilisoße und Hähnchenfilet	Pizza A <sup>1</sup> ,G mit Paprika, Mais, Champignons und Käse überbacken, <u>Kompott</u>	Spinat mit Rührei an Kartoffeln, <u>dazu Kompott</u> A <sup>1</sup> ,C,G,K 530 kcal	
<b>Sonnabend</b>	<b>Menü I</b>	<b>Diät</b>		<b>Menü I</b>	<b>Diät</b>	<b>Sonntag</b>	
<b>12.05.2018</b>	Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen und A <sup>1</sup> ,C,G,I Gemüsespätzle, <u>dazu Obst</u>	Schweineröllchen 560 kcal mit Broccoligemüse und Kartoffeln, <u>Kompott</u> A <sup>1</sup> ,I,J,K		Gefüllter Krustenbraten mit Buttergemüse und Kartoffeln, <u>dazu Obst</u> A <sup>1</sup> ,G,I,J,K	Lebergulasch A <sup>1</sup> ,E,G,H,I,K mit Kartoffelpüree, <u>dazu Pudding</u> 500 kcal	<b>13.05.2018</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 Gewächst; 9 Geschwärtzt. 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..**