

Speiseplan 22. Woche vom 28.05.2018 bis 03.06.2018

Datum	rot - Menü 1	gelb - Menü 2	grün - Menü 3	P - Pasta	silber-Vegetarisch	blau - Diät	Zusatz von Mo-So
Mo 28.05.	Sächs. Sauerbraten in Lebkuchensoße, mit Rotkraut und Kartoffelklößen A ¹ ,I,1,4,5	Currywurst in Tomatensoße, mit Kartoffelpüree A ¹ ,G,I,K,1,4	Deftiger Erbseneintopf mit 1 Kamenzer A ¹ ,I,K,4,10	Spaghetti-Hackfleisch--Auflauf mit Tomaten, Knoblauch A ¹ ,C,G	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage, Pudding E,G,H,I,K	Gedünst. Fischfilet in Senfsauce, A ¹ ,D,J,K,7 mit Salzkartoffeln, Rohkost 510 kcal	A: Salatplatte A ¹ ,C,D,G mit 3 Fischstäbchen und Joghurdressing
Di 29.05.	Lachspfanne A ¹ ,C,D,F,G,I mit Spargel in Zitronenhollandaise und mit Reis	4 hausgemachte Quarkkälchen dazu extra Zucker und Apfelmus A ¹ ,C,K,4,5	Möhreneintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch, dazu Dessert G,I,K	Spaghetti-Hackfleisch--Auflauf mit Tomaten, Knoblauch A ¹ ,C,G	Bunte Nudeln mit Gemüse, dazu Obst A ¹ ,C,I	Geflügelfrikassee mit Champignons, an Reis, A ¹ ,G,I,7 dazu Dessert 510 kcal	B: Kaltes Bratenbrot mit Meerrettich und Ei garniert A ¹ ,A ² ,C,I,J
Mi 30.05.	Gyrospfanne A ¹ ,G,I mit Kräuterreis, dazu Tzatziki und Krautsalat	Bratwurstschnecke mit Specksauerkraut und Zwiebelkartoffelpüree A ¹ ,G,I,J,K,4,9	Porreeintopf mit Kartoffel- und Kasslerwürfeln I,K,4,10	Spaghetti-Hackfleisch--Auflauf mit Tomaten, Knoblauch A ¹ ,C,G	Lasagne A ¹ ,C,G,I Florentina mit Spinat, Tomaten und Käse überbacken	Milchreis 450 kcal (für Diabetiker) G,K,7 dazu extra Zucker +Zimt, Erdbeerkompott	C: Siebenbürger Kartoffelsalat mit Ei, Apfel, Zwiebel, dazu ein Beefsteak
Do 31.05.	Ungarischer Gulasch herzhaft A ¹ ,I,J,7 abgeschmeckt, mit Spirelli	Spagetti Carbonara an Käsesahnesoße, mit Schinkenstreifen A ¹ ,C,G,I,K,4,10	Weißer A ¹ ,E,G,H,I,K,4,6,10 Bohneneintopf mit Kartoffel- u. Kasslerwürfel, Pudding	Spaghetti-Hackfleisch--Auflauf mit Tomaten, Knoblauch A ¹ ,C,G	Gedünsteter A ¹ ,G,K Blumenkohl auf Blattspinat, mit gebackenen Kartoffeln	Putenschnitzel Cordon bleu A ¹ ,C,G,I,K,7 mit Kartoffeln und Broccoli 670 kcal	E: Riesenschnitzel A ¹ ,C,K auf Bratkartoffeln
Fr 01.06.	Schaschlykpfanne mit Schweine-, Leber-, Kasslerfleisch, Zwiebeln, an Kart.-brei A ¹ ,G,I,J,K,1,4,6	Makkaroni mit Kochschinken, an Tomatensoße A ¹ ,C,K,4,10	Grüner A ¹ ,G,I,K Bohneneintopf mit Rauchfleisch dazu Dessert	Spaghetti-Hackfleisch--Auflauf mit Tomaten, Knoblauch A ¹ ,C,G	Kartoffeltaschen auf Paprikagemüse, an Butterreis, dazu Dessert A ¹ ,C,G	Spinat A ¹ ,C,G,K,7 mit Rührei und Kartoffeln, Kompott 530 kcal	
Sonnabend	Menü I	Diät		Menü I	Diät		Sonntag
02.06.2018	Kümmelbraten A ¹ ,I,J,K mit Bohnen und Salzkartoffeln, dazu Obst	Fischgulasch A ¹ ,D,I mit Kräuterreis, dazu Obst 540 kcal		Schweinegeschnetzeltes mit Gemüseris, dazu Obst A ¹ ,I	Gefülltes Putenschnitzel mit Mischgemüse und A ¹ ,C,G,I,K,7 Kartoffeln, Dessert 670 kcal		03.06.2018

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 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..