

Speiseplan 24. Woche vom 11.06.2018 bis 17.06.2018

Datum	rot - Menü 1	gelb - Menü 2	grün - Menü 3	P - Pasta	silber-Vegetarisch	blau - Diät	Zusatz von Mo-So
Mo 11.06.	Gebratene A ¹ ,K Hähnchenkeule mit Salzkartoffeln und Apfelrotkohl	Omas Sahnequark mit Butter, Leberwurst und Kartoffeln G,K,7	Deftiger Erbseintopf mit 1 Kamenzer A ¹ ,I,J,K,4,10	Spirelli Napolitana mit Zwiebel, Möhren, Staudensellerie, A ¹ ,C,G,I Tomatenwürfeln, Rahm	Blumenkohl- Broccoligratin mit Käse überbacken A ¹ ,C,G	Schnitzel Jäger Art mit Pilzen und Kartoffelbrei, A ¹ ,C,E,G,K,7 Dessert 600 kcal	A: Salatplatte A ¹ ,G,J mit Käsewürfeln vom Edamer-, Gouda- und Hirtenkäse, dazu Lauchsahnedressing B: Hausgemachter A ¹ ,C,G,I,J Schichtsalat mit einer Schafskäsefrikadelle C:
Di 12.06.	Sächsischer A ¹ ,C,I,K Sauerbraten mit Rosinenrotkohl und Kartoffelklößen	Hausgemachte Sülze an Remouladensoße, mit Rohkostsalat und Bratkartoffeln A ¹ ,C,G,I,K,4	Bunter Reiseintopf mit Geflügelfleisch, dazu Fruchtjoghurt I,G	Spirelli Napolitana mit Zwiebel, Möhren, Staudensellerie, A ¹ ,C,G,I Tomatenwürfeln, Rahm	Butternudeln mit gebackenem Fetakäse A ¹ ,C,G,H,K	Schnittlauchrührei mit Bratkartoffeln, dazu Rote Bete C,G,K 580 kcal	C: Gebackenes A ¹ ,D,G,H,K,4,10 Rotbarschfilet an buntem Kartoffelsalat E: Makkaroni- Gemüseauflauf A ¹ ,C,G
Mi 13.06.	Schollenfilet A ¹ ,D,G Finkenwerder Art mit Kartoffelpüree und Gurkensalat	Würzige A ¹ ,C,G,I,J,7 Paprikaschote in Tomatensoße, mit Reis	Deftiger A ¹ ,F,G,I,J,K,7 Kessulgulasch mit Kartoffelstücken und Paprika, Brötchen	Spirelli Napolitana mit Zwiebel, Möhren, Staudensellerie, A ¹ ,C,G,I Tomatenwürfeln, Rahm	Bratkartoffeln mit 3 Spiegeleiern C,G	4 Quarkeierkuchen mit extra Zucker und Apfelmus A ¹ ,C,G,K,4,7 530 kcal	
Do 14.06.	Kaltes Saftiges A ¹ ,C,G,K Putenschnitzel mit Zitronenecke, an Gurkenkartoffelsalat	Makkaronipfanne Saloniki A ¹ ,C,G,I mit Hackfleisch, Paprika+Schafskäse	Sahniger Milchreis dazu extra Zucker und Zimt, Waldfrüchte G,K,7	Spirelli Napolitana mit Zwiebel, Möhren, Staudensellerie, A ¹ ,C,G,I Tomatenwürfeln, Rahm	Tortellinauflauf mit buntem Gemüse und Käse überbacken A ¹ ,I,G	Schweinesteak mit Champignons und Petersilienkartoffeln, Dessert A ¹ ,I,K,7 670 kcal	
Fr 15.06.	Deftig. Feuerfleisch mit Paprika und Zwiebeln, A ¹ ,C,I,K,7 an Speckknödeln	Champignonpfanne mit frischer Petersilie, an Sahnekartoffel- püree A ¹ ,G,I,K	Gräupcheneintopf mit Kohlrabi, Möhren und Kassler, Pudding A ¹ ,E,G,H,K,4,7,10	Spirelli Napolitana mit Zwiebel, Möhren, Staudensellerie, A ¹ ,C,G,I Tomatenwürfeln, Rahm	Gefülltes Omelett mit Spargelstücke, an Bandnudeln A ¹ ,C,K	Nudelaufbau A ¹ ,C,G,K,7 mit Diätwurst und Käse überbacken, Rohkost 555 kcal	
Sonnabend	Menü I	Diät		Menü I	Diät		Sonntag
16.06.2018	Geflügelleber A ¹ ,G,I,K mit Kartoffelpüree auf Zwiebelbett, dazu Kompott	Spinat C,K mit Rührei und Kartoffeln, dazu Kompott 640 kcal		Feines Würzfleisch vom Schwein, mit Gemüsereis, Obst A ¹ ,I,K	Kasslersteak A ¹ ,K,4,7,10 500 kcal mit grünen Bohnen und Kartoffeln, Mischkompott		17.06.2018

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 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..