

## Speiseplan 25. Woche vom 18.06.2018 bis 24.06.2018

Datum	rot - Menü 1	gelb - Menü 2	grün - Menü 3	P - Pasta	silber-Vegetarisch	blau - Diät	Zusatz von Mo-So
<b>Mo</b> 18.06.	Schweinehacksteak in Letschosoße, an Kartoffelpüree A <sup>1</sup> ,G,I,J,K	Thüringer Rostbratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln, dazu Senftüte A <sup>1</sup> ,I,J,K,1,4,6	Linseneintopf süß-sauer abgeschm., mit 2 Wiener Würstchen A <sup>1</sup> ,I,K,1,4,6	Italienischer Nudelsalat mit 2 Wiener A <sup>1</sup> ,C,I,1,4,6 (Kaltmenü)	Omelett gefüllt mit Blattspinat und Gorgonzolakäse, an Bandnudeln A <sup>1</sup> ,C,G	Gedünstetes Fischfilet mit Rotkraut und Salzkartoffeln, A <sup>1</sup> ,D,K,1,4 <u>Kompott</u> 670 kcal	<b>A:</b> Salat „Antipasti“ mit getrockneten Tomaten, Champignons, Peperoni, Frischkäsecreme und kleines Brötchen A <sup>1</sup> ,F,G,I,K,M,9
<b>Di</b> 19.06.	Piccata Milanese Hähnchenfilet in Eihülle, an Tomatensoße, mit Spaghetti A <sup>1</sup> ,C,G,I	Rahmspinat mit Schinkenrührei und Salzkartoffeln A <sup>1</sup> ,C,G,K,1,4,6	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffelstücken und frischen Kräutern, dazu Rote Grütze A <sup>1</sup> ,G,I,K	Italienischer Nudelsalat mit 2 Wiener A <sup>1</sup> ,C,I,1,4,6 (Kaltmenü)	Gebackener Feta-äse A <sup>1</sup> ,C,G,I auf Balkangemüse, an Butterreis	Schweinebraten mit Bayrisch Kraut und Petersilienkartoffeln A <sup>1</sup> ,I,J,K,1,4 600 kcal	<b>B:</b> Bunte Salatplatte mit Rohkost und Putenbruststreifen G
<b>Mi</b> 20.06.	Saftiger A <sup>1</sup> ,G,I,J,K,1,4,5,6 Kasslerbraten mit Butterbohnen und Kartoffelklößen	Dresdner Krautnudeln mit paniertes Jagdwurstscheibe A <sup>1</sup> ,C,G,J,1,4,6	Milchgrieß mit A <sup>1</sup> ,G brauner Butter, dazu extra Zucker+Zimt, Erdbeerkompott	Italienischer Nudelsalat mit 2 Wiener A <sup>1</sup> ,C,I,1,4,6 (Kaltmenü)	Geb. Camembert an Kartoffelgratin, dazu Preiselbeeren und Obst A <sup>1</sup> ,C,G,K	Paprikahähnchen mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln A <sup>1</sup> ,I,K 560 kcal	<b>C:</b> Gegrillte A <sup>1</sup> ,C,G,I,J,7 Hähnchenkeule mit buntem Schleifennudelsalat
<b>Do</b> 21.06.	Schweinesteak A <sup>1</sup> ,C,G,K mit Schafskäse und Tomate überbacken, an Kartoffelgratin	Zartes Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse, an Kräuterreis A <sup>1</sup> ,I	Gulaschsuppe mit buntem Gemüse und Kartoffeln, dazu Brot A <sup>1</sup> ,F,G,I,J,K,M,7	Italienischer Nudelsalat mit 2 Wiener A <sup>1</sup> ,C,I,1,4,6 (Kaltmenü)	Spaghetti Napoli dazu Parmesankäse und Dessert A <sup>1</sup> ,G,I	Hähnchenkeule Tiroler Art A <sup>1</sup> ,G,I in Tomaten-Sahnesoße und mit Reis 530 kcal	<b>E:</b> Lachssteak A <sup>1</sup> ,C,D,G auf Blattspinat, an Bandnudeln
<b>Fr</b> 22.06.	Gedünstetes Fischfilet auf feinem Gemüse, mit Limonen-Buttersoße, an Kart. A <sup>1</sup> ,D,G,K	Hausgemachter A <sup>1</sup> ,C,I,J,K Hackbraten mit Rosenkohl, an Kräuterkartoffeln	Sächsischer A <sup>1</sup> ,I,J,K,7 Fleckeeintopf süß-sauer mit Kartoffelwürfeln	Italienischer Nudelsalat mit 2 Wiener A <sup>1</sup> ,C,I,1,4,6 (Kaltmenü)	Gedünstetes A <sup>1</sup> ,G,I Sommergemüse in Buttersoße, mit Curryreis, Dessert	Gedünsteter A <sup>1</sup> ,C,F,G,I,J,K Blumenkohl in holl. Kräutersoße, mit Kart., Dessert 480 kcal	
<b>Sonnabend</b>	<b>Menü I</b>	<b>Diät</b>	<b>Menü I</b>	<b>Diät</b>	<b>Sonntag</b>		
<b>23.06.2018</b>	<b>2 Grillwürstchen</b> A <sup>1</sup> ,G,I,J,K,1,4,6 mit Letschosoße und Kartoffelmus, <u>Kompott</u>	<b>Deftiger Nudleintopf</b> A <sup>1</sup> ,C,G,I mit Rindfleisch und Gemüse, <u>dazu Dessert</u> 610 kcal	<b>Hammelbraten</b> A <sup>1</sup> ,I,J,K,1,4 mit Speckbohnen und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u>	<b>Gebatener Leberkäse</b> A <sup>1</sup> ,G,I,J,K,1,4,6 mit Kartoffelbrei, <u>dazu Rohkost</u> 580 kcal	<b>24.06.2018</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 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..**