

Speiseplan 26. Woche vom 25.06.2018 bis 01.07.2018

Datum	rot - Menü 1	gelb - Menü 2	grün - Menü 3	P - Pasta	silber-Vegetarisch	blau - Diät	Zusatz von Mo-So
Mo 25.06.	Rinderroulade Esterhazy A ¹ ,G,I,J,K auf Wurzelgemüse, an Kartoffelpüree	2 verlorene Eier A ¹ ,C,I,J,K in süß-saurer Soße, mit Salzkartoffeln, <u>dazu</u> <u>Möhren-Apfelsalat</u>	Sächsische Kartoffelsuppe A ¹ ,I,K,1,4,6 mit Gemüsestreifen u. 2 Wiener Würstchen	Bautzner Senfnudeln A ¹ ,C,G,I,J mit Lauchrahm und Petersilie	Broccoli-Nussecke auf Buttergemüse, mit Kartoffelpüree A ¹⁴ ,E,G,H ¹² ,I,K	Gedünstetes Seelachsfilet in Dillsauce, mit Kartoffeln, <u>Joghurt</u> 620 kcal A ¹ ,D,G,I,K	A: Sommersalat G mit Gurken, Mais, Lauch, Käse + Joghurtdressing
Di 26.06.	Panierter Leberkäse auf Butterbohnen, mit Sahnekartoffel- püree A ¹ ,C,G,I,J,K,1,4,6	Omas Sahneherings- filet in feiner Soße, mit Paprikakrautsalat und Salzkart. A ¹ ,C,D,G,I,K,7	Reiseintopf A ¹ ,G,I,K mit Gemüse und Kochfleischwürfel, <u>dazu Dessert</u>	Bautzner Senfnudeln A ¹ ,C,G,I,J mit Lauchrahm und Petersilie	Nudelaufauf A ¹ ,C,G,I mit Spinat, Tomate und Käse überbacken	Schweineroulade A ¹ ,I,J,K,1,4 mit Rotkohl und Kartoffeln 610 kcal	B: Deftiges Bauernfrühstück C,K,1,4,7 <u>dazu Spreewaldgurke</u>
Mi 27.06.	Hähnchenbrust mit Broccolifüllung, auf Buttererbsen, Salzkart. + Kräutersoße A ¹ ,G,I,K	Bratwurst in Zigeunersoße, an Kartoffelpüree A ¹ ,G,I,J,K,1,4,6,7	Weißkohleintopf mit Karottenstiften, Kartoffeln u. Knacker, A ¹ ,I,J,K,1,4,6	Bautzner Senfnudeln A ¹ ,C,G,I,J mit Lauchrahm und Petersilie	Tomatenrührei C,K an Bratkartoffeln, <u>dazu Gurkensalat</u>	Grießflammerie A ¹ ,G,7 (für Diabetiker) <u>dazu Waldbeeren- kompott</u> 630 kcal	C: Gebackenes Fischfilet an Remouladensoße, mit Kartoffelsalat A ¹ ,C,D,F,G,I,J,K,7
Do 28.06.	Herzhafter Mischgulasch A ¹ ,I,J,K,1,4,5 mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	Spaghetti Carbonara mit Schinkenstreifen, an sahniger Soße A ¹ ,C,G,I,1,4,6	Soljanka mit Wurststreifen und Paprika, <u>dazu Brot</u> A ¹ ,F,G,I,J,K,M,1,4,6,7	Bautzner Senfnudeln A ¹ ,C,G,I,J mit Lauchrahm und Petersilie	3 Quarkkälchen mit heißer Sauerkirschsoße A ¹ ,C,G,K,5	Kasslerbraten A ¹ ,I,J,K,1,4,6 mit grünen Bohnen, an Salzkartoffeln 620 kcal	E: Hamburger Schnitzel unter Spiegelei, A ¹ ,C,K mit Bratkartoffeln
Fr 29.06.	Thüringer Rostbrätl auf feinem A ¹ ,I,J,K Zwiebelbett, an Bratkartoffeln	Sülzsalat A ¹ ,C,F,G,I,J,K,7 an Kräuterremoulade, mit Rohkostsalat und Bratkartoffeln	Möhreneintopf mit Fleischklößchen, Kartoffeln und Kräutern, <u>Kompott</u> A ¹ ,I,K	Bautzner Senfnudeln A ¹ ,C,G,I,J mit Lauchrahm und Petersilie	Kartoffel- Pilzaufauf A ¹ ,C,G,I,K mit Käse überbacken	Makkaroni A ¹ ,E,G,H,I mit Tomatensoße, <u>dazu Reibekäse und Pudding</u> 510 kcal	
Sonnabend	Menü I	Diät	Menü I	Diät	Sonntag		
30.06.2018	Omelett A ¹ ,C,G,K,1,4,6 gefüllt mit Schinkenwürfel, an Salzkartoffeln, <u>Dessert</u>	Putenrollbraten A ¹ ,G,I,K *530 kcal mit Mischgemüse, an Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u>	Zarter Rinderbraten A ¹ ,G,I,J,K an Buttermöhren, mit Salzkartoffeln, <u>Kompott</u>	Ribsteak (Hackfleischrippchen) mit Kartoffelbrei und Sauerkraut, <u>dazu Obst</u> A ¹ ,C,G,I,J,K,1,4 570 kcal	01.07.2018		

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..