

Speiseplan 27. Woche vom 02.07.2018 bis 08.07.2018

Datum	rot - Menü 1	gelb - Menü 2	grün - Menü 3	P - Pasta	silber-Vegetarisch	blau - Diät	Zusatz von Mo-So
Mo 02.07.	Feiner Rahmgulasch mit Pilzen und Zwiebeln, an Nudeln A ¹ ,C,G,I	Schnittlauchquark mit Butter und A ¹ ,G,I,J,K,1,4 Leberwurst, an Salzkartoffeln	Grüner Bohneneintopf mit Kasslerwürfel, <u>dazu Dessert</u> A ¹ ,G,I,K,1,4,6	Rigatoni A ¹ ,C,G mit Blattspinat + Gorgonzolasoße	Spinatauflauf A ¹ ,C,G,I mit Ravioli, Tomate und Käse überbacken	Hähnchenkeule mit Rotkraut und Salzkartoffeln A ¹ ,I,K,1,4 470 kcal	A: Salatplatte C,G,1,4,6 mit Schinkenstreifen, Ei und Joghurtdressing
Di 03.07.	Fischfilet A ¹ ,D,G,K mit Champignons und Käse gratiniert, an Kartoffelpüree	Deftige Krautwickel im Schmorkohlfond, mit Salzkartoffeln A ¹ ,C,I,J,K	Ungarische A ¹ ,F,G,I,J,K,7 Gulaschsuppe mit Paprika, <u>dazu Brot</u>	Rigatoni A ¹ ,C,G mit Blattspinat + Gorgonzolasoße	Omelett A ¹ ,C,G,I,K gefüllt mit Spargelragout, an Kräuterkartoffeln	Putenschnitzel Natur mit Kartoffeln und Mischgemüse A ¹ ,I,K 530 kcal	B: Griechische Salatplatte mit Gyros, Oliven G,I,9 und Tzatzikidressing
Mi 04.07.	Frankfurter Schweinebraten mit Würstchen gefüllt, Broccoligemüse + Kart.-klößen A ¹ ,J,K,1,4,5,6	Makkaroni mit Schinkenstreifen, an Tomatensoße, <u>dazu Käse</u> A ¹ ,G,I,1,4,6	Pichelsteiner Eintopf mit Gemüse und Kochfleischwürfel, <u>Dessert</u> A ¹ ,C,G,I,K	Rigatoni A ¹ ,C,G mit Blattspinat + Gorgonzolasoße	Gemüsespieß in würziger Tomatensoße, an Kräuterreis, <u>dazu Dessert</u> A ¹ ,G,I	Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln, <u>dazu Kompott</u> A ¹ ,C,I,J,K,7 580 kcal	C: 4 Nürnberger Würstchen an Senf, mit Gurkenkartoffelsalat I,J,K,1,4,6
Do 05.07.	Gebratene Leber auf Zwiebelbett, an A ¹ ,G,I,K Kräuterkartoffelpüree, <u>dazu kl. Bauernsalat</u>	Hausgem. Beefsteak in herzhafter Soße, <u>dazu Buttermöhren</u> + Kartoffeln A ¹ ,C,G,I,J,K	Sahniger Milchreis <u>dazu Pfirsichkompott</u> G	Rigatoni A ¹ ,C,G mit Blattspinat + Gorgonzolasoße	Bunte A ¹ ,I,K Gemüsepfanne mit Blattspinat, Tomaten und Lauch	Krautnudeln mit Jagdwurstwürfeln, <u>dazu Obst</u> A ¹ ,I,J,1,4,6 530 kcal	E: Hähnchenbrust im Knuspermantel mit Möhrchen und Schupfnudeln A ¹ ,C,G
Fr 06.07.	Schweinerückensteak Zigeuner Art mit Bratkartoffeln A ¹ ,I,K,7	Eierragout A ¹ ,C,I,K mit Champignons, Gemüse und Fleischbällchen, Kräuterkart.	Muschelnudeleintopf mit Geflügelfleisch und Gemüse, <u>dazu Kompott</u> A ¹ ,C,I	Rigatoni A ¹ ,C,G mit Blattspinat + Gorgonzolasoße	Blumenkohl-Broccoligratin mit Käse überbacken A ¹ ,C,G,I	Spinat mit Rührei an Salzkartoffeln, <u>dazu Kompott</u> A ¹ ,C,G,K,7 530 kcal	
Sonnabend	Menü I	Diät	Menü I	Diät	Sonntag		
07.07.2018	Salamirührei C,G,J,K,1,4 mit Bratkartoffeln, <u>dazu Rohkost</u>	Bauernroulade A ¹ ,G,I,J,K 580 kcal mit Mischgemüse und Salzkartoffeln, <u>dazu Dessert</u>	Schweinegulasch A ¹ ,G,I,J,K,1,4 mit Rotkohl und Kartoffeln, <u>dazu Dessert</u>	Rinderschmorbraten A ¹ ,I,J,K,1,4,7 mit Rotkraut und Kartoffeln, <u>dazu Kompott</u> 450 kcal	08.07.2018		

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 Gewachst; 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..