

## Speiseplan 28. Woche vom 09.07.2018 bis 15.07.2018

Datum	rot - Menü 1	gelb - Menü 2	grün - Menü 3	P - Pasta	silber-Vegetarisch	blau - Diät	Zusatz von Mo-So
<b>Mo</b> 09.07.	<b>Wildlachs à la Florentin</b> , Filetstücke in Rahmspinatssße, dazu Bandnudeln <sup>A<sup>1</sup>,C,D,G,I</sup>	<b>Thüringer Rostbratwurst</b> Senfsoße, mit Sauerkraut und Kart.-püree, <u>Senf</u> <sup>A<sup>1</sup>,G,I,J,K,1,4,6</sup>	<b>Erbseintopf</b> mit Rauchfleisch und Kartoffelstücken <sup>A<sup>1</sup>,I,K,1,4,6</sup>	<b>Spaghetti</b> <sup>A<sup>1</sup>,D,G,I</sup> in Sahnesoße, mit Räucherlachsstreifen	<b>Kartoffelsuppe</b> mit frischem Gemüse, <u>Dessert</u> <sup>A<sup>1</sup>,G,I,K</sup>	<b>Putenroulade</b> mit Kartoffeln und Kohlrabigemüse <sup>A<sup>1</sup>,I,K</sup> 410 kcal	<b>A:</b> <b>Bunter Salat</b> mit Shrimps, Schinken, Ei + Cocktaildressing <sup>A<sup>1</sup>,B,C,G,I,1,4,6</sup>
<b>Di</b> 10.07.	<b>Schweineschnitzel</b> mit Buttergemüse und Kräuterkartoffeln <sup>A<sup>1</sup>,C,G,I,J,K</sup>	<b>4 Hausgem. Sächs. Quarkkälchen</b> dazu extra <u>Zucker + Apfelmus</u> <sup>A<sup>1</sup>,C,G,K,4,5</sup>	<b>Tomaten-Basilikumtopf</b> mit Hörnchennudeln, Fleischklößchen + Käse bestreut <sup>A<sup>1</sup>,C,G,I</sup>	<b>Spaghetti</b> <sup>A<sup>1</sup>,D,G,I</sup> in Sahnesoße, mit Räucherlachsstreifen	<b>Vegetarische Maultaschen</b> in leichter Rahmsoße, mit buntem Sommergemüse <sup>A<sup>1</sup>,C,G,I</sup>	<b>Schweinesteak</b> mit Champignons und Petersilienkart., <u>Kompott</u> <sup>A<sup>1</sup>,I,K</sup> 670 kcal	<b>B:</b> <b>Blattsalatteller</b> <sup>A<sup>1</sup>,C,G</sup> mit Croutons, Käsewürfeln und Joghurtdressing
<b>Mi</b> 11.07.	<b>Scholle</b> paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, <sup>A<sup>1</sup>,C,D,I,K</sup> Petersilienkartoffeln	<b>Hausgemachtes Hühnerfrikassee</b> mit Reis <sup>A<sup>1</sup>,I</sup>	<b>Gräupcheneintopf</b> mit Kohlrabi, Fleischinlage und Petersilie, <u>dazu Kompott</u> <sup>A<sup>1</sup>,I,K</sup>	<b>Spaghetti</b> <sup>A<sup>1</sup>,D,G,I</sup> in Sahnesoße, mit Räucherlachsstreifen	<b>Mediterrane Gemüsepfanne</b> mit Zucchini, <sup>A<sup>1</sup>,G,I,K</sup> Sellerie, Oliven, Schafskäse, Petersilienkart.	<b>Makkaroni</b> mit Tomatensoße, <u>dazu Käse+Pudding</u> <sup>A<sup>1</sup>,E,G,H,I</sup> 650 kcal	<b>C:</b> <b>Bunter Nudelsalat</b> mit 4 Hähnchennuggets + feurigem Letschodip <sup>A<sup>1</sup>,C,G,I,J</sup>
<b>Do</b> 12.07.	<b>Sächsischer Sauerbraten</b> mit Rosinenrotkohl und Kartoffelklößen <sup>A<sup>1</sup>,I,K,1,4,5</sup>	<b>Spaghetti</b> mit Tomaten-Hackfleischsoße <sup>A<sup>1</sup>,I</sup>	<b>Bunter Sommergemüseintopf</b> <sup>A<sup>1</sup>,C,E,G,H,I,K</sup> mit Fleischklößchen, + 1 Stück Kuchen	<b>Spaghetti</b> <sup>A<sup>1</sup>,D,G,I</sup> in Sahnesoße, mit Räucherlachsstreifen	<b>Gefülltes Omelett</b> mit Tomate, Schafskäse und Basilikum, an Salzkartoffeln <sup>A<sup>1</sup>,C,G,I,K</sup>	<b>Leber</b> mit Kartoffelbrei, <u>dazu Gurkensalat</u> <sup>A<sup>1</sup>,G,I,K</sup> 540 kcal	<b>E:</b> <b>Spirelli</b> <sup>A<sup>1</sup>,G,I</sup> mit Mischgulasch, <u>dazu Käse</u>
<b>Fr</b> 13.07.	<b>Gegr. Geflügelsteak</b> in Pfefferrahmsoße, mit Gemüse <sup>A<sup>1</sup>,C,G,I</sup> und Bandnudeln	<b>Panierte Jagdwurstscheibe</b> auf Buttergemüse, mit Jägersoße + Salzkart. <sup>A<sup>1</sup>,C,G,I,J,K,1,4,6</sup>	<b>Sächsischer Fleckeeintopf süß-sauer</b> mit Kartoffelwürfeln +Gewürzgurke <sup>A<sup>1</sup>,I,J,K,7</sup>	<b>Spaghetti</b> <sup>A<sup>1</sup>,D,G,I</sup> in Sahnesoße, mit Räucherlachsstreifen	<b>Champignongratin</b> mit Erbsen und Kartoffelscheiben <sup>A<sup>1</sup>,C,G,I,K</sup>	<b>Wirsingkohlroulade</b> mit Petersilienkartoffeln, <sup>A<sup>1</sup>,C,I,J,K,7</sup> <u>Kompott</u> 580 kcal	
<b>Sonabend</b>	<b>Menü I</b>	<b>Diät</b>	<b>Menü I</b>	<b>Diät</b>	<b>Sonntag</b>		
<b>14.07.2018</b>	<b>Wurstgulasch</b> <sup>A<sup>1</sup>,G,I,K,1,4,6</sup> mit Paprika und Kartoffelpüree, <u>dazu Kompott</u>	<b>Sächsische Kartoffelsuppe</b> mit Wurstwürfeln, <sup>A<sup>1</sup>,G,I,K,1,4,6</sup> <u>dazu Dessert</u> 569 kcal	<b>Schweinsroulade</b> <sup>A<sup>1</sup>,E,G,H,I,J,K,7</sup> mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln, <u>dazu Pudding</u>	<b>Bautzner Senfbraten</b> <sup>A<sup>1</sup>,I,J,K,1,4,7</sup> mit Bayrisch Kraut und Kartoffeln, <u>Kompott</u> 540 kcal	<b>15.07.2018</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 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..**