

Speiseplan 33. Woche vom 13.08.2018 bis 19.08.2018

Datum	rot - Menü 1	gelb - Menü 2	grün - Menü 3	P - Pasta	silber-Vegetarisch	blau - Diät	Zusatz von Mo-So
Mo 13.08.	Kasslerbraten in Bratensoße, mit grünen Bohnen und Spätzle A ¹ ,C ¹ ,J ¹ ,K ¹ ,1,4,6	Thüringer (dazu Senf) Rostbratwurst mit Sauerkraut und Salzkart. A ¹ ,J ¹ ,K ¹ ,1,4,6	Deftiger A ¹ ,J ¹ ,K ¹ ,1,4,6 Linseneintopf süß-sauer abgeschm., mit einem Wiener	Bandnudeln Tonnata mit Thunfisch, Kirsch- tomaten, A ¹ ,C ¹ ,D ¹ ,G ¹ ,I Staudensellerie	Gebratene Nudeln mit Chinagemüse, süß-sauer A ¹ ,C ¹ ,F ¹ ,I abgeschmeckt	Gedünsteter Fisch Andalusisch A ¹ ,D ¹ ,G ¹ ,I,K an Kräuterkartoffelbrei, Dessert 530 kcal	A: Griechische Salatplatte mit Gyrosfleisch G,I und Tzatzikidressing B: Frische Blattsalate mit Tomate und Mozzarella G C: Schweineschnitzel mit Gurkenkartoffelsalat (Öl, Essig, Zwiebel) A ¹ ,C ¹ ,I,K E: Schweine- geschnetzeltes A ¹ ,G ¹ mit Pilzen, an Butterspaghetti
Di 14.08.	Paprika- A ¹ ,I,K Hähnchenkeule mit Pfannengemüse und Kräuterkartoffeln	Spirelli A ¹ ,I,1,4,6 mit Schinken, an fruchtiger Tomatensoße	Weißkrauteintopf mit Karottenstreifen und Rindfleisch, dazu Kompott A ¹ ,J,K	Bandnudeln Tonnata mit Thunfisch, Kirsch- tomaten, A ¹ ,C ¹ ,D ¹ ,G ¹ ,I Staudensellerie	Kartoffeltaschen auf Paprikagemüse, mit Butterreis, dazu Dessert A ¹ ,C ¹ ,G ¹ ,I,4	Rinderbraten A ¹ ,I,J,K,1,4 mit Rotkraut und Kartoffeln 450 kcal	
Mi 15.08.	Fischfilet Finken- werder mit knusprigem Speck+Kart.-püree, Gurkensalat A ¹ ,D ¹ ,G ¹ ,I,K,1,4	Blumenkohl A ¹ ,C ¹ ,G ¹ ,I,K,1,4,6 mit Schinken und Käse überbacken, an Kartoffelpüree	Sahniger Milchreis mit zerlassener Butter, dazu Zucker und Zimt, Erdbeerkompott G	Bandnudeln Tonnata mit Thunfisch, Kirsch- tomaten, A ¹ ,C ¹ ,D ¹ ,G ¹ ,I Staudensellerie	Blattspinat mit Blauschimmel- käse überbacken, an Kartoffeln G,I,K	Krautnudeln A ¹ ,G ¹ ,1,4,6 mit Diätwurst, dazu Joghurt 530 kcal	
Do 16.08.	Hähnchenbrust A ¹ ,C,G im Kokosmantel an Ananas-Currysoße, mit Butternudeln	Heringshäckerle mit bunter Rohkost und Salzkartoffeln D,G,I,J,K,7	Kesselgulasch mit Paprika und Kartoffeln, A ¹ ,F,G,I,J,K,M,7 dazu Brot	Bandnudeln Tonnata mit Thunfisch, Kirsch- tomaten, A ¹ ,C ¹ ,D ¹ ,G ¹ ,I Staudensellerie	Spanische Tortilla Kartoffelomelett (in der Menüscha- le gebacken) A ¹ ,C ¹ ,G ¹ ,I,K	Hackbraten A ¹ ,C ¹ ,G ¹ ,I,J,K mit Mischgemüse und Kartoffelpüree 580 kcal	
Fr 17.08.	Gepökelte A ¹ ,G ¹ ,I,K Schweinszunge in Buttersoße, mit Kartoffeln und Erbsen	Gefüllte A ¹ ,C ¹ ,J Paprikaschote in deftiger Tomatensoße, mit Reis	Bunter Reiseintopf mit Geflügelfleisch und frischen Kräutern, Schokopudding E,G,H,I	Bandnudeln Tonnata mit Thunfisch, Kirsch- tomaten, A ¹ ,C ¹ ,D ¹ ,G ¹ ,I Staudensellerie	Blumenkohl- A ¹ ,C ¹ ,G ¹ ,I,K Käsemedaillon auf feinem Gemüse, an Petersilien-kart.	Schnitzel Natur A ¹ ,G ¹ mit Ananasscheibe garniert, an Risotto, dazu Obst 650 kcal	
Sonnabend	Menü I	Diät	Menü I	Diät	Sonntag		
18.08.2018	4 Fischstäbchen A ¹ ,D ¹ ,G ¹ ,I,K mit Kartoffelpüree, dazu Rohkost	Gedünstetes Rindfleisch A ¹ ,G ¹ ,I,K mit Karotten und Kräuter-, kartoffeln, Dessert 580 kcal	Putengulasch A ¹ ,G ¹ ,I,K mit Fingermöhrrchen und Kartoffeln, Dessert	Gedünstetes Fischfilet A ¹ ,D ¹ ,G ¹ ,I,K auf Rahmspinat, an Kartoffelpüree 500 kcal	19.08.2018		

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 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..