

## Speiseplan 34. Woche vom 20.08.2018 bis 26.08.2018

Datum	rot - Menü 1	gelb - Menü 2	grün - Menü 3	P - Pasta	silber-Vegetarisch	blau - Diät	Zusatz von Mo-So
<b>Mo</b> 20.08.	<b>Deftiges</b> A <sup>1</sup> ,G,I,J Feuerfleisch mit Paprika und Zwiebel, an Butterreis	<b>Bratwurst</b> A <sup>1</sup> ,G,I,J,K,1,4,6 in Bratensoße, mit Bohnen und Kartoffel- püree, <u>Senf</u>	<b>Sächsische</b> A <sup>1</sup> ,G,I,K,1,4,6 <b>Kartoffelsuppe</b> mit einem Wiener, <u>dazu Vanillepudding</u>	<b>Linguine</b> A <sup>1</sup> ,D,G,K mit Räucherlachs und Zitronenpesto	<b>Bunter Sommerreis</b> mit viel frischem Gemüse,G,I <u>dazu Dessert</u>	<b>Schinkenrührei</b> A <sup>1</sup> ,C,G,K1,4,6 mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 650 kcal	<b>A:</b> <b>Salatplatte</b> F,G mit Pökeltungenstreifen, Bambussprossen u. Dressing
<b>Di</b> 21.08.	<b>Putenschnitzel</b> mit Broccolifüllung, in Geflügelsoße, A <sup>1</sup> ,C,G,I,K Buttererbsen+Salz- kartoffeln	<b>Gurkenkartoffelsalat</b> mit frischem Dill und pan. Jagdwurstscheibe (Kaltmenü) A <sup>1</sup> ,C,I,J,K,1,4,6	<b>Herzhafter</b> A <sup>1</sup> ,I,J,K,1,4,6 <b>Wirsingtopf</b> mit Möhrenstreifen und Schinkenknackerwürfel	<b>Linguine</b> A <sup>1</sup> ,D,G,K mit Räucherlachs und Zitronenpesto	<b>Bandnudeln</b> mit A <sup>1</sup> ,C,G,I Blattspinat, Zwiebeln, Knoblauch und Sahnesoße+Parmesan	<b>Gedünstetes</b> A <sup>1</sup> ,D,I,J,K <b>Fischfilet</b> 510 kcal in Senfsoße, mit Kartoffeln, <u>Rohkost</u>	<b>B:</b> <b>Deftiges</b> C,K,1,4,7 <b>Bauernfrühstück</b> <u>dazu Spreewaldgurke</u>
<b>Mi</b> 22.08.	<b>Gegrillte</b> A <sup>1</sup> ,I,J,K,1,4 <b>Schweinshaxe</b> mit Karottensauerkraut und Salzkartoffeln	<b>Zartes</b> A <sup>1</sup> ,I <b>Hühnerfrikassee</b> mit buntem Gemüse, an Risotto	<b>Gräupcheneintopf</b> mit Kohlrabi und Kassler, <u>dazu Pudding</u> A <sup>1</sup> ,E,G,H,I,K,1,4,6	<b>Linguine</b> A <sup>1</sup> ,D,G,K mit Räucherlachs und Zitronenpesto	<b>Grüne Nudeln</b> mit Lachsstreifen und Sahnesoße A <sup>1</sup> ,D,G,I	<b>Gemischter Gulasch</b> mit Rotkraut und Kartoffelklößen A <sup>1</sup> ,I,J,K,1,4,5 590 kcal	<b>C:</b> <b>Gegrillte Hähnchenkeule</b> A <sup>1</sup> ,C,G,I,J,7 mit buntem Nudelsalat
<b>Do</b> 23.08.	<b>Fischplatte</b> Welsfilet und Lachssteak, in Sahnesoße, A <sup>1</sup> ,C,D,G,I an Bandnudeln	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Tomaten- Hackfleischsoße A <sup>1</sup> ,I	<b>Weißer Bohneneintopf</b> mit Kartoffeln und Kasslerwürfeln, <u>Pudding</u> A <sup>1</sup> ,E,G,H,I,K,1,4,6	<b>Linguine</b> A <sup>1</sup> ,D,G,K mit Räucherlachs und Zitronenpesto	<b>Gedünsteter</b> A <sup>1</sup> ,G,I,K <b>Blumenkohl</b> auf Blattspinat, mit gebackenen Kartoffeln	<b>Wirsingkohlroulade</b> mit Kartoffeln, <u>dazu Joghurt</u> A <sup>1</sup> ,C,G,I,J,K 500 kcal	<b>E:</b> <b>Schweizer Hacksteak</b> belegt mit Tomate und Käse, an Bratkartoffeln A <sup>1</sup> ,C,G,I,J,K
<b>Fr</b> 24.08.	<b>Schweinesteak</b> mit Creméchampignons und Bratkartoffeln A <sup>1</sup> ,G,I,K	<b>4 Nürnberger Würstchen</b> mit Sauerkraut und Zwiebelkartoffelpüree <u>dazu Senf</u> A <sup>1</sup> ,G,I,J,K,1,4,6	<b>Möhreneintopf</b> A <sup>1</sup> ,C,E,G,H,I,K mit Kartoffelstücken und Fleischklößchen, <u>dazu 1</u> <u>kleiner süßer Snack</u>	<b>Linguine</b> A <sup>1</sup> ,D,G,K mit Räucherlachs und Zitronenpesto	<b>2 Pikante</b> <b>Pfannkuchen</b> mit buntem Gemüse gefüllt A <sup>1</sup> ,C,G,I	<b>Königsberger Klopse</b> Kapernsoße, A <sup>1</sup> ,C,I,J,K,4 mit Kräuterkart., <u>dazu</u> <u>Apfelmus</u> 520 kcal	
<b>Sonnabend</b>	<b>Menü I</b>	<b>Diät</b>	<b>Menü I</b>	<b>Diät</b>	<b>Sonntag</b>		
<b>25.08.2018</b>	<b>Wurstgulasch</b> A <sup>1</sup> ,G,I,K,1,4,6 in Bratensoße, mit Kartoffel- püree, <u>dazu Dessert</u>	<b>Züricher Geschnetzeltes</b> mit Spätzle und Karotten, <u>dazu Kompott</u> A <sup>1</sup> ,C,I * 570 kcal	<b>Putenrollbraten</b> A <sup>1</sup> ,G,I,K mit Buttergemüse und Salzkartoffeln, <u>Obst</u>	<b>Gebratener Leberkäse</b> A <sup>1</sup> ,E,G,H,I,J,K,1,4,6 mit Kartoffelbrei, <u>dazu Pudding</u> 580 kcal	<b>26.08.2018</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..**