

Speiseplan 36. Woche vom 03.09.2018 bis 09.09.2018

Datum	rot - Menü 1	gelb - Menü 2	grün - Menü 3	P - Pasta	silber-Vegetarisch	blau - Diät	Zusatz von Mo-So
Mo 03.09.	Mexikanisches Chilli con carne mit Kräuterris A ¹ ,J	Schnittlauchquark mit Hausmacher Leberwurst, A ¹ ,G,K,1,4 Butter und Kartoffeln	Vanillemilchgrieß A ¹ ,G dazu Zucker und Zimt extra, Schattenmorellen	Gyrosnudeln A ¹ ,C,I pikant gewürzt, mit Gemüse und Schweinefleisch	Nudelauflauf A ¹ ,C,G,I mit buntem Gemüse	Schweineroulade mit Rotkraut und Kartoffeln A ¹ ,I,J,K,1,4 580 kcal	A: Bunte Salatplatte A ¹ ,C,G,I mit 3 Hähnchennuggets und Kräuter dressing
Di 04.09.	Piccata Milanese A ¹ ,C,G,I auf Butterspaghetti, mit Tomatensoße (Putenschnitzel in Käsehülle)	Zartes A ¹ ,I Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse, an Kräuterris	Süß-saurer Eintopf A ¹ ,I,K mit Kartoffelstücken, Gewürzgurke und Fleischwürfel, dazu Kompott	Gyrosnudeln A ¹ ,C,I pikant gewürzt, mit Gemüse und Schweinefleisch	Gebackener A ¹ ,C,G,I,K Camembert an Kartoffelgratin, dazu Preiselbeeren, Obst	Bautzener Senfbraten mit Möhrengemüse und Kartoffeln A ¹ ,I,J,K 540 kcal	B: Broccoli- A ¹ ,C,G,I,K,1,4,6 Kartoffelgratin mit Schinken und Käse
Mi 05.09.	Herzhafter A ¹ ,I,J,K,4,5 Mischgulasch mit Klößen und grünen Bohnen	Hausgemachte Sülze in Remouladensoße, mit bunter Rohkost und Bratkart. A ¹ ,C,F,G,I,J,K,7	Ungarischer A ¹ ,F,G,I,J,K,M,7 Kesselgulasch mit Paprika und Zwiebeln, dazu Brot	Gyrosnudeln A ¹ ,C,I pikant gewürzt, mit Gemüse und Schweinefleisch	4 hausgemachte Quarkkälüchen mit Zucker und Apfelmus A ¹ ,C,G,K,4 540 kcal	Wurstgulasch A ¹ ,I,1,4,6 mit Reis, dazu Obst	C: Griechisches Hacksteak A ¹ ,C,G,I mit Tzatzikidressing und Gemüse-Reissalat
Do 06.09.	Gebackenes Fischfilet mit Rotkraut und Dillkartoffelpüree A ¹ ,C,D,G,I,K,1,4	Spaghetti A ¹ ,I Bolognese mit Tomaten-Hackfleischsoße	Grüner A ¹ ,G,I,K,1,3,4,6 Bohneneintopf mit Rauchfleisch, dazu Erdbeerpudding	Gyrosnudeln A ¹ ,C,I pikant gewürzt, mit Gemüse und Schweinefleisch	Buntes A ¹ ,C,G,I Gemüsegratin mit Roquefortkäse überbacken	Hähnchenkeule A ¹ ,I,K,1,4 mit Rotkraut und Kartoffeln 480 kcal	E: Spirelli A ¹ ,I,J mit Schweinegulasch
Fr 07.09.	Schweinesteak mit Meerrettichcreme überbacken, A ¹ ,C,G,I,K an Kartoffelgratin	Gefüllte Paprikaschote im deftigem Bratenfond, mit Kartoffelpüree A ¹ ,C,G,I,J,K	Mailänder Tomaten-Suppe mit Hörnchen-nudeln+ Fleischklößchen, dazu Quarkspeise A ¹ ,C,G,I	Gyrosnudeln A ¹ ,C,I pikant gewürzt, mit Gemüse und Schweinefleisch	Makkaroni A ¹ ,G,I mit Tomatenwürfeln, Basilikum, dazu Käse	Quarkeierkuchen und Blumenkohlsuppe, dazu Apfelmus A ¹ ,C,G,I,4 530 kcal	
Sonabend	Menü I	Diät	Menü I	Diät	Sonntag		
08.09.2018	Schweinegulasch A ¹ ,G,I,J,K mit Mischgemüse und Salzkartoffeln	Lebergulasch A ¹ ,C,E,G,H,I mit Spätzle, dazu Pudding 650 kcal	Schweinenackenbraten mit Butterbohnen und Salzkartoffeln, Obst A ¹ ,G,I,J,K	Rinderroulade A ¹ ,I,J,K,1,4 mit Rotkraut und Salzkartoffeln, Kompott 540 kcal	09.09.2018		

Allergene: A₁-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..