

## Speiseplan 40. Woche vom 01.10.2018 bis 07.10.2018

Datum	rot - Menü 1	gelb - Menü 2	grün - Menü 3	P - Pasta	silber-Vegetarisch	blau - Diät	Zusatz von Mo-So
<b>Mo</b> 01.10.	Sächs. Sauerbraten in Lebkuchensoße, mit Apfelrotkohl A <sup>1</sup> ,I,K,1,4,5 und Kartoffelklößen	1 großer Germknödel mit Butter und Mohn, an Vanillesoße, dazu Tafelobst A <sup>1</sup> ,C,G,2,3	Herzhafte Soljanka mit Wurststreifen, Paprika, A <sup>1</sup> ,F,G,I,J,K,M,1,4,6,7 Gurke+Zwiebel, <u>dazu Brot</u>	Pasta Pesto A <sup>1</sup> Verde mit Bärlauchpesto	Asiatisches Wokgemüse dazu Basmatireis A <sup>1</sup> ,F,I	Geflügelfrikassee mit Champignons, an Kräuterreis, A <sup>1</sup> ,G,I <u>Dessert</u> 510 kcal	<b>A:</b> Frische Salate G mit Paprika, Gurke, Tomate, Schafskäse und Dressing
<b>Di</b> 02.10.	Gebackenes Fischfilet in Eihülle, an Zitronenbuttersoße, mit A <sup>1</sup> ,C,D,G,K Sahnekart.-püree	Hähnchenfilet in Curryrahmsoße und Reis A <sup>1</sup> ,G,I	Pichelsteiner Eintopf mit Fleischklößchen, Eierstich und buntem Gemüse, <u>Dessert</u> A <sup>1</sup> ,C,G,I,K	Pasta Pesto A <sup>1</sup> Verde mit Bärlauchpesto	Nudelauflauf mit Tomate A <sup>1</sup> ,C,G,I und Käse überbacke	Grießflammerie (für Diabetiker) A <sup>1</sup> ,G,7 <u>dazu Waldbeerenkompott</u> 630 kcal	<b>B:</b> Pfannengyros A <sup>1</sup> ,G,I mit Schafskäse
<b>Mi</b> 03.10.	Schweinszunge in Rotweinssoße, mit Rotkraut A <sup>1</sup> ,I,K,1,4 und Salzkartoffeln	<b>Tag der Deutschen Einheit</b>	Feiner Milchgrieß <u>dazu Zucker und Zimt extra</u> , A <sup>1</sup> ,G <u>Waldbeerenkompott</u>	Pasta Pesto A <sup>1</sup> Verde mit Bärlauchpesto	Broccoli-Nußecke auf Sahnemöhrrchen, mit Kräuterkartoffeln, <u>Dessert</u> A <sup>14</sup> ,E,G,H <sup>12</sup> ,I,K	Hackbraten A <sup>1</sup> ,C,I,J,K an Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln 630 kcal	überbacken, an Tomatenreis
<b>Do</b> 04.10.	Paprikahähnchenkeule in deftiger Soße, mit Pfannengemüse und Kartoffeln A <sup>1</sup> ,I,J,K	4 Nürnberger Würstchen +Senftüte auf Sauerkraut, Kart.-püree A <sup>1</sup> ,G,I,J,K,1,4,6	Sächs.Fleckeeintopf süß-sauer abgeschm., mit Kart.-stücken, A <sup>1</sup> ,I,J,K,7 <u>Mandarinenkompott</u>	Pasta Pesto A <sup>1</sup> Verde mit Bärlauchpesto	Gebackener Fetakäse A <sup>1</sup> ,C,G,I auf Ratatouillegemüse, an Reis	Nudeleintopf mit Rindfleisch und Gemüse, A <sup>1</sup> ,C,E,G,H,I <u>Pudding</u> 610 kcal	<b>C:</b> Bunter Nudelsalat mit 3 Partyfrikadellen und Letschodip A <sup>1</sup> ,C,G,I,J,7
<b>Fr</b> 05.10.	Deftiger Zwiebelgulasch herzhaft abgeschm., mit Hefeknödel A <sup>1</sup> ,G,I,J	2 Königsberger A <sup>1</sup> ,C,I,K Klopse in Kapernsoße, mit Fingermöhren und Kräuterkartoffeln	Ungarischer A <sup>1</sup> ,F,G,I,J,K,M,7 Kesselgulasch mit Paprika und Fleisch, <u>dazu Brot</u>	Pasta Pesto A <sup>1</sup> Verde mit Bärlauchpesto	Feines Gemüse-ragout mit Petersilienkartoffeln, A <sup>1</sup> ,G,I,K <u>dazu Dessert</u>	Schweinesteak mit Champignons und Kartoffeln, A <sup>1</sup> ,G,I,J,K <u>Dessert</u> 670 kcal	<b>E:</b> Forelle A <sup>1</sup> ,D,K mit Petersilienkartoffeln
<b>Sonnabend</b>		<b>Menü I</b>		<b>Diät</b>		<b>Sonntag</b>	
<b>06.10.2018</b>		Herzhafter Kartoffeltopf mit Möhren, Sellerie, A <sup>1</sup> ,I,K,1,4,6 und 1 Wiener, <u>Kompott</u>		Züricher Geschnetzeltes mit Spätzle und A <sup>1</sup> ,C,G,I Karotten, <u>Obst</u> 570 kcal		<b>07.10.2018</b>	
				Falsche Zunge A <sup>1</sup> ,G,I,K mit Schwarzwurzelgemüse, Buttersoße, Kartoffeln, <u>Obst</u>		2 Seelachsklöße 570 kcal in Dillsoße, mit Salzkartoffeln, <u>Mandarine</u> A <sup>1</sup> ,C,D,G,K	

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 Gewacht; 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..**