

Speiseplan 44. Woche vom 29.10.2018 bis 04.11.2018

Datum	rot - Menü 1	gelb - Menü 2	grün - Menü 3	P - Pasta	silber-Vegetarisch	blau - Diät	Zusatz von Mo-So
Mo 29.10.	Gebratenes Fischfilet Natur mit A ¹ ,C,D,I Zitronensoße, an Bandnudeln	Hausgem. Süßsalat an Remouladensoße, Weißkraut-Paprikasalat + Bratkart. A ¹ ,C,F,G,I,J,K,7	Milchgrieß A ¹ ,G <u>dazu Zucker und Zimt</u> extra, <u>Sauerkirschen</u>	Lachs-Spinat- Lasagne Lachs und Spinat mit Käse überbacken A ¹ ,C,D,G,I	Gemüsepfanne mit Fetakäse überbacken A ¹ ,G,I	Schweinebraten mit Salzkartoffeln und Mischgemüse A ¹ ,I,J,K 610 kcal	A: Andalusische C,G,9 Salatplatte mit Tomate, Paprika, Ei, Oliven und Dressing
Di 30.10.	Schnitzel Jägerart mit Zwiebelchampignons und Kartoffeln A ¹ ,C,G,I,J,K	2 verlorene Eier in süß-saurer Soße, mit Salzkartoffeln, <u>Möhren- Apfelsalat</u> A ¹ ,C,I,J,K	Großmutter's Fleckeeintopf <u>dazu Schokopudding</u> A ¹ ,E,G,H,I,J,K,7	Lachs-Spinat- Lasagne Lachs und Spinat mit Käse überbacken A ¹ ,C,D,G,I	Omelett A ¹ ,C,G,I gefüllt mit Champignons, an Bandnudeln	Quarkeierkuchen und Blumenkohl- süppchen, A ¹ ,C,G,I,K,4 <u>Apfelmus</u> 530 kcal	B: Bami Goreng A ¹ ,C,F,I Hühnerfleisch mit Gemüse und Nudeln
Mi 31.10.	Geb. Rotbarschfilet an Kräuterbutter, mit leicht gebund. Gemüse, Sahnekart.-püree A ¹ ,C,D,G,I,K	Reformations- tag	Ungarischer A ¹ ,F,G,I,J,K,M,7 Kesselgulasch mit Schweinefleisch, Paprika, Kartoffeln, <u>Brot</u>	Lachs-Spinat- Lasagne Lachs und Spinat mit Käse überbacken A ¹ ,C,D,G,I	Paprikaschote mit Gemüse-Reisfüllung, in Tomatensoße, an Reis A ¹ ,C,I,J	Hähnchenschenkel mit Rotkraut und Salzkartoffeln A ¹ ,I,J,K,1,4 480 kcal	C: 4 Hähnchencrossies mit Letschodip und buntem Reissalat A ¹ ,C,I,7
Do 01.11.	Wildgulasch in Wacholderrotweinssoße, mit Apfelrotkohl und Kräuterkart. A ¹ ,I,J,K,1,4	Makkaroni A ¹ ,G,I,1,4,6 mit Wurstwürfeln, an fruchtiger Tomatensoße	Asiatischer Hühner- suppentopf mit Nudeln, Bambussprossen+Soja- keimen, <u>Dessert</u> A ¹ ,C,F,G,I	Lachs-Spinat- Lasagne Lachs und Spinat mit Käse überbacken A ¹ ,C,D,G,I	Gemüseschnitzel auf Sahnemöhrrchen, mit Petersilienkart. A ¹ ,C,G,I,K	Putenschnitzel Cordon Bleu 670 kcal mit Salzkartoffeln, <u>Kompott</u> A ¹ ,C,G,I,K .1,4,6	E: Hähnchenbrust A ¹ ,C,G,I mit Champignons überbacken, an Schupfnudeln
Fr 02.11.	Piccata Milanese Hähnchenfilet in Eihülle, mit Tomatensoße und Spaghetti A ¹ ,C,I	3 Pfannkuchen mit Kirschfüllung, an Vanillesoße A ¹ ,C,G,2,3	Bunter Gemüseeintopf mit Fleischwürfeln und frischen Kräutern, <u>Kompott</u> A ¹ ,I,K	Lachs-Spinat- Lasagne Lachs und Spinat mit Käse überbacken A ¹ ,C,D,G,I	Rahmchampignons mit Rösti-Ecken, <u>dazu 1 Getränk</u> A ¹ ,C,G,I	Krautnudeln mit Diätwurstwürfeln, <u>dazu Joghurt</u> A ¹ ,G,1,4,6 530 kcal	
Sonnabend		Menü I		Diät		Sonntag	
03.11.2018		Geflügelragout in Pilzsoße mit Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> A ¹ ,G,I,K		Bratkartoffeln C,K,7 mit Schnittlauchröhrei, <u>dazu Rote Bete</u> 580 kcal		Bautzner Senfbraten A ¹ ,I,J,K mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln, <u>dazu Kompott</u> kcal	
				Garnierte Spieße A ¹ ,I,K mit Chinakohl und Kartoffeln, <u>dazu Kompott</u> 540 kcal		04.11.2018	

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 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.