

Speiseplan 46. Woche vom 12.11.2018 bis 18.11.2018

Datum	rot - Menü 1	gelb - Menü 2	grün - Menü 3	P - Pasta	silber-Vegetarisch	blau - Diät	Zusatz von Mo-So
Mo 12.11.	Rahmgulasch A ¹ ,G,I,J vom Schwein, mit Champignons und Butterspaghetti	Sahniger Kräuterquark mit Kalbsleberwurst, Butter + Salzkartoffeln A ¹ ,G,K,1,4,	Weißkohleintopf mit Karottenstiften und Knackerscheiben, <u>dazu Brot</u> A ¹ ,I,K,1,4	Bautzner A ¹ ,C,G,I,J Senfnudeln mit Lauchrahm und Petersilie	Blumenkohl an holländischer Soße, mit Salzkartoffeln, <u>Dessert</u> A ¹ ,C,F,G,I,J,K	Schnitzel A ¹ ,I,J,K Jäger Art an Pilzen, mit Kartoffeln 600 kcal	A: Frische Blattsalate D,G,I mit Tomate, Thunfisch und Kräuterdressing
Di 13.11.	Griech. Pfannengyros mit Kräuterreis, A ¹ ,G,I <u>dazu Tzatziki und</u> <u>Weißkrautsalat</u>	Brathering D,G,I,J,K mit Zwiebeln, bunter Rohkost und Kräuterkartoffelpüree	Sächsischer A ^{1,2} ,I,J,K,1,4,6 Linseneintopf süß-sauer abgeschm., mit Blutwurstscheibe	Bautzner A ¹ ,C,G,I,J Senfnudeln mit Lauchrahm und Petersilie	Vegetarische Pizza mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken A ¹ ,C,G	Kalbsragout mit Kräuterkartoffeln, <u>dazu Birnenkompott</u> A ¹ ,I,K 540 kcal	B: Bunter Spätzlesalat mit Edamer Käse A ¹ ,C,G und Zungenstreifen
Mi 14.11.	Gebeizter Putenbraten mit Butterrosenkohl und Salzkartoffeln, A ¹ ,G,I,K <u>dazu Dessert</u>	Makkaronichips mit Jagdwurstwürfel, an fruchtiger A ¹ ,I,J,1,4,6 Tomatensoße	Bunter A ¹ ,G,I,K Gemüseintopf mit Fleischwürfel, <u>dazu Dessert</u>	Bautzner A ¹ ,C,G,I,J Senfnudeln mit Lauchrahm und Petersilie	Gebackener A ¹ ,C,G,I,K Camembert an Kartoffelgratin, <u>dazu Preiselbeeren</u>	Spinat mit Rührei und Kartoffeln, <u>dazu Mandarine</u> A ¹ ,C,G,K 530 kcal	C: Gebackenes A ¹ ,C,D,G,I,J,K,7 Fischfilet an Remouladensoße, mit Gurkenkartoffelsalat
Do 15.11.	Schlemmerfilet A ¹ ,D,G,I,K Bordelaise Fischfilet mit würziger Kräuter- auflage,an Kart.-püree	2 Königsberger Klopse in Kapernsoße, A ¹ ,C,I,K mit Kräuterkartoffeln, <u>Apfel-Möhrensalat</u>	Herzhafter A ¹ ,G,I,K,1,4,6 Gräupcheneintopf mit Kohlrabi und Kassler, <u>Vanillepudding</u>	Bautzner A ¹ ,C,G,I,J Senfnudeln mit Lauchrahm und Petersilie	Makkaroni A ¹ ,G,I mit einem Klecks Tomatensoße, <u>dazu viel Käse</u>	Tortellini in Basilikumsoße, <u>dazu Pudding</u> A ¹ ,C,E,G,H,I 480 kcal	E: Riesenschnitzel A ¹ ,C,K mit Bratkartoffeln
Fr 16.11.	Sächs. Sauerbraten in Lebkuchensoße, mit Rosinenrotkohl und Kart.-klößen A ¹ ,I,K,1,4,5	Currywurst in fruchtiger Tomatensoße, mit Kartoffelbrei, <u>dazu Dessert</u> A ¹ ,G,I,K,1,4	Ungarische A ¹ ,F,G,I,J,K,M,7 Gulaschsuppe + Brot mit Schweinefleisch, Paprika u. Kartoffeln	Bautzner A ¹ ,C,G,I,J Senfnudeln mit Lauchrahm und Petersilie	Feines A ¹ ,G,I Gemüseragout an Kurkumareis, <u>dazu Dessert</u>	Gedünstetes A ¹ ,G,I,K Seelachsfilet mit Dillsoße, Broccoli und Kartoffeln 620 kcal	
Sonnabend	Menü I	Diät	Menü I	Diät	Sonntag		
17.11.2018	Feuerspieß in Letschosoße mit Kartoffelpüree, <u>dazu Kompott</u> A ¹ ,G,I,K	Züricher Geschnetzeltes mit Spätzle und Karotten, <u>dazu Joghurt</u> A ¹ ,C,G,I 570 kcal	Hausgemachtes Beefsteak an zarten Möhren A ¹ ,C,G,I,J,K und mit Kartoffelpüree	Kassler A ¹ ,G,I,J,K,1,4,6 mit grünen Bohnen und Salz- kartoffeln, <u>Kompott</u> 510 kcal	18.11.2018		

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 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..