

## Speiseplan 48. Woche vom 26.11.2018 bis 02.12.2018

| Datum               | rot - Menü 1   | gelb - Menü 2   | grün - Menü 3   | P - Pasta   | silber-Vegetarisch   | blau - Diät  | Zusatz von Mo-So  |
|---------------------|--|---|---|---|--|--|---|
| <b>Mo</b><br>26.11. | <b>Holzfällersteak</b><br>mit Zwiebeln und<br>Bratkartoffeln<br>A <sup>1</sup> ,I,J,K  | <b>Spaghetti Bolognese</b><br>mit Tomaten-<br>Hackfleischsoße<br>A <sup>1</sup> ,I  | <b>Deftiger Erbseintopf</b><br>mit Kartoffeln, Möhren<br>und 1 Wiener<br>Würstchen A <sup>1</sup> ,I,K,1,4,6  | <b>Rigatoni</b><br>mit Blattspinat<br>und A <sup>1</sup> ,C,G<br>Gorgonzolasoße                                     | <b>Spinat</b><br>mit 2 Spiegeleiern,<br>an Salzkartoffeln<br>A <sup>1</sup> ,C,G,K                         | <b>Gedünst. Fischfilet</b><br>in Kräutersoße, A <sup>1</sup> ,D,I,K<br>mit Dillkartoffeln,<br><u>Rohkost</u> 550<br>kcal | <b>A:</b><br><b>Frische Blattsalate</b><br>mit Brunnenkresse,<br>Zungenstreifen und<br>Dressing G               |
| <b>Di</b><br>27.11. | <b>Hähnchenbrust mit<br/>Pilzfüllung</b> auf Butter-<br>möhren, an Geflügel-<br>soße + Kart. A <sup>1</sup> ,C,G,I,K                 | <b>Panierte</b> A <sup>1</sup> ,C,G,I,J,K,1,4,6<br><b>Jagdwurstscheibe</b> auf<br>deftigem Pfannengemüse,<br>Jägersoße, Kräuterkart.-püree        | <b>Altmärkischer<br/>Wirsingtopf</b><br>A <sup>1</sup> ,G,I,J,K,1,4,6<br>mit Schinkenknacker +<br>Karottenstiften, <u>Dessert</u>                             | <b>Rigatoni</b><br>mit Blattspinat<br>und A <sup>1</sup> ,C,G<br>Gorgonzolasoße                                     | <b>Penne Napoli</b><br><u>dazu Parmesankäse</u><br>A <sup>1</sup> ,C,G,I                                   | <b>Milchreis</b><br>(für Diabetiker)<br><u>dazu Erdbeerkompott</u><br>G,7 580<br>kcal                                    | <b>B:</b><br><b>Bratenbrot</b> A <sup>1,2</sup> ,C,G,J,7<br>mit Meerrettich,<br>Gewürzgurke und Ei<br><b>C:</b> |
| <b>Mi</b><br>28.11. | <b>Hamburger Schnitzel</b><br>Spiegelei auf Schnitzel,<br>an Bratkartoffeln<br>A <sup>1</sup> ,C,K                                   | <b>Sächsische</b> A <sup>1</sup> ,I,K,1,4<br><b>Tiegelwurst</b><br>mit Sauerkraut<br>und Salzkartoffeln   | <b>Bunter Nudleintopf</b><br>mit Gemüse, Kräutern<br>und Hühnerfleisch,<br><u>dazu Dessert</u> A <sup>1</sup> ,C,G,I  | <b>Rigatoni</b><br>mit Blattspinat<br>und A <sup>1</sup> ,C,G<br>Gorgonzolasoße                                     | <b>Champignongratin</b><br>mit Erbsen, A <sup>1</sup> ,C,G,I,K<br>Kartoffelscheiben<br>und Käse überbacken | <b>Feuerfleisch</b><br>mit Salzkartoffeln,<br><u>dazu Dessert</u> 540<br>A <sup>1</sup> ,G,I,J,K<br>kcal                 | <b>4 Nürnberger<br/>Würstchen mit Senf</b><br>und Nudelsalat<br>A <sup>1</sup> ,C,G,I,J,1,4,7<br><b>E:</b>      |
| <b>Do</b><br>29.11. | <b>Saftiger Pökelbraten</b><br>im Bratenfond,<br>A <sup>1</sup> ,I,J,K,1,4,5<br>mit Karottensauerkraut<br>und Kartoffelklößen        | <b>Hausgem. Beefsteak</b><br>in Letschosoße, mit<br>Buttererbsen+ Sahne-<br>kart.-püree A <sup>1</sup> ,C,G,I,J,K                                 | <b>Sahniger Milchgrieß</b><br><u>dazu Zucker und Zimt</u><br>extra, A <sup>1</sup> ,G<br><u>kalte Erdbeersoße</u>   | <b>Rigatoni</b><br>mit Blattspinat<br>und A <sup>1</sup> ,C,G<br>Gorgonzolasoße                                     | <b>Feines<br/>Gemüseragout</b><br>mit<br>Kräuterkartoffeln,<br><u>dazu Dessert</u> A <sup>1</sup> ,G,I,K   | <b>Truthahnschnitzel</b><br>mit Risotto und<br>Chinagemüse<br>A <sup>1</sup> ,C,F,I 520<br>kcal                          | <b>Schlemmerfilet</b><br>A <sup>1</sup> ,C,D,G,K<br>mit gehacktem Spinat<br>und Salzkartoffeln                  |
| <b>Fr</b><br>30.11. | <b>Kasslersteak</b><br>mit Ananas und Käse<br>überbacken, an<br>Bohnen, Rotweinssoße<br>und Salzkart.<br>A <sup>1</sup> ,G,I,K,1,4,6 | <b>Bunte Gemüseplatte</b><br>Broccoli, Möhren und<br>Blumenkohl, an A <sup>1</sup> ,F,G,I,J,K<br>holländischer Soße, mit<br>Petersilienkartoffeln | <b>Pichelsteiner Eintopf</b><br>mit Fleischklößchen<br>und Eierstich, <u>dazu</u><br><u>Rote Grütze mit</u><br><u>Vanillesoße</u> A <sup>1</sup> ,C,G,I,K,2,3 | <b>Rigatoni</b><br>mit Blattspinat<br>und A <sup>1</sup> ,C,G<br>Gorgonzolasoße                                     | <b>2 Frühlingsrollen</b><br>auf buntem Gemüse,<br><u>dazu Dessert</u><br>A <sup>1</sup> ,C,F,G,I,J         | <b>Zarter Rinderbraten</b><br>mit Apfelrotkohl<br>und Klößen<br>A <sup>1</sup> ,I,J,K, 590<br>kcal                       |   |
| <b>Sonnabend</b>    | <b>Menü I</b>  | <b>Diät</b>   | <b>Menü I</b>   | <b>Diät</b>   | <b>Sonntag</b>   |  |   |
| <b>01.12.2018</b>   | <b>Herzhafte Krautnudeln</b><br>mit Jagdwurstwürfel,<br><u>dazu Kompott</u> A <sup>1</sup> ,I,J,1,4,6                                | <b>Schweinefiletstreifen</b> 550<br>kcal<br>mit Möhrenstiften und A <sup>1</sup> ,G,I,K<br>Kartoffelpüree, <u>Joghurt</u>                         | <b>Braunes Geflügelragout</b><br>in Pilzsoße, mit Kartoffel-<br>püree, <u>dazu Dessert</u> A <sup>1</sup> ,G,I,K  | <b>Beefsteak</b> A <sup>1</sup> ,C,G,I,J,K 540<br>kcal<br>mit Kartoffelbrei und<br>Kohlrabigemüse, <u>Mandarine</u> | <b>02.12.2018</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- Kriebstier, 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 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.**