

Speiseplan 20. Woche vom 14.05.2018 bis 20.05.2018

| Datum | rot - Menü 1 | gelb - Menü 2 | grün - Menü 3 | P - Pasta | silber-Vegetarisch | blau - Diät | Zusatz von Mo-So |
|---------------------|--|--|---|--|--|--|---|
| Mo 14.05. | Schweinesteak Mexico A ¹ ,I,K mit Mais + Paprika, an Farmerkartoffeln | Bratwurst A ¹ ,G,I,J,K,1,4,6 mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelbrei, <u>Senftüte</u> | Linseneintopf , süß-sauer abgeschm., mit Wiener Würstchen A ¹ ,I,K,1,4,6 | Pasta Pesto A¹ Verde mit Bärlauch und Kirschtomaten | 2 Spiegeleier C,I,K auf Bratkartoffeln, <u>dazu ein</u> <u>kleiner Bauernsalat</u> | Kräuterquark G,K mit Diätbutter und Kartoffeln, <u>dazu Obst</u> 500 kcal | A: Griechischer Bauernsalat G,I mit Peperoni, Schafskäse und Tzatzikidressing |
| Di 15.05. | Fischfilet A ¹ ,D,G,K mit Tomate und Käse überbacken, an Kräuterpüree | Panierte Jagdwurstscheibe auf Butternudeln, mit Tomatensoße | Feiner Milchreis <u>dazu extra Zucker</u> <u>und Zimt, Erdbeeren</u> G | Pasta Pesto A¹ Verde mit Bärlauch und Kirschtomaten | Bandnudeln mit grünem Spargel, an Sahnesoße A ¹ ,G,I | Bratwurst A ¹ ,G,I,J,K,1,4,6 in Bratensoße, mit Kartoffelpüree, <u>Dessert</u> 650 kcal | B: Marinierter Hering mit Rohkostsalat und Kartoffeln A ¹ ,C,D,G,I,J,K,7 |
| Mi 16.05. | Kasslersteak Prager Art A ¹ ,C,G,I,K,1,4,6 mit Schinkenrührei und Bratkartoffeln | 2 Königsberger Klopse in Kapernsoße, A ¹ ,C,I,J,K mit Babymöhrcchen und Petersilienkartoffeln | Sommergemüseintopf mit Kart.-stücken und Fleischklößchen, <u>dazu</u> <u>1 Stück Kuchen</u> A ¹ ,C,E,G,H,I,K | Pasta Pesto A¹ Verde mit Bärlauch und Kirschtomaten | Vegetarisches Omelett gefüllt mit A ¹ ,C,I,K Spargelstücken, an Petersilienkartoffeln | Fischboulette A ¹ ,C,D,G,I,K 580 kcal in Kräutersoße, mit Kart.-püree, <u>Dessert</u> | C: Gebackenes Fischfilet mit Remoulade A ¹ ,C,D,G,I,J,K und Gurkenkartoffelsalat |
| Do 17.05. | Rinderbraten A ¹ ,I,J,K,1,4,5 in Rotweinssoße, mit Klößen und Rotkraut | Spagetti Carbonara mit Schinkenstreifen, in Käsesahnesoße A ¹ ,C,G,I,4,6 | Weißer A ¹ ,E,G,H,I,K,1,4,6 Bohneneintopf mit Kartoffeln und Kasslerwürfel, <u>Pudding</u> | Pasta Pesto A¹ Verde mit Bärlauch und Kirschtomaten | Gedünsteter A¹,I,K Blumenkohl auf Blattspinat, dazu gebackene Kartoffeln | Wirsingkohlroulade mit Kartoffeln, <u>Joghurt</u> 500 kcal A ¹ ,C,G,I,J,K, | E: Weißer Spargel A ¹ ,C,F,G,I,J,K in Sauce Hollandaise, mit Schnitzel und Petersilienkartoffeln |
| Fr 18.05. | Szegediner Gulasch auf Sauerkraut, mit Semmelknödeln A ¹ ,G,I,J,K,1,4 | Sülzsalat A ¹ ,C,F,G,I,J,K,7 an Kräuterremoulade, mit Rohkostsalat und Bratkartoffeln | Bunter Rindfleischeintopf <u>Dessert</u> A ¹ ,G,I,K | Pasta Pesto A¹ Verde mit Bärlauch und Kirschtomaten | Geschmorte A¹,I,K Paprikaschote mit Reisfüllung, Soße und Salzkartoffeln | Milchgrießbrei <u>dazu</u> <u>Erdbeerkompott</u> A ¹ ,G,7 630 kcal | |
| Sonnabend | Menü I | Diät | Menü I | Diät | Sonntag | | |
| 19.05.2018 | Wurstgulasch A ¹ ,G,I,K,1,4,6,7 mit Letscho und Kartoffelbrei, <u>dazu Obst</u> | Putengulasch A ¹ ,G,I,K * 510 kcal mit Blumenkohl und Salzkartoffeln, <u>Joghurt</u> | Spaghetti Bolognese A ¹ ,I mit Hackfleisch, <u>dazu Kompott</u> | Hähnchenkeule A ¹ ,G,I,J,K,1,4 480 kcal mit Rotkraut und Salzkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> | 20.05.2018 | | |

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 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..