

Speiseplan 39. Woche vom 24.09.2018 bis 30.09.2018

Datum	rot - Menü 1	gelb - Menü 2	grün - Menü 3	P - Pasta	silber-Vegetarisch	blau - Diät	Zusatz von Mo-So
Mo 24.09.	Schweinesteak Hawaii mit Ananas und Käse überbacken, ^{A¹,C,G,I,K} an Kartoffelgratin	Currywurst ^{A¹,G,I,K,1,4} in würziger Tomatensoße, mit Kartoffelpüree	Bunter Reiseintopf mit Gemüse, Rindfleisch und frischen Kräutern, <u>Vanillepudding</u> ^{G,I}	Thunfischlasagne mit Erbsen und Zwiebeln ^{A¹,C,D,G,I}	Omelett ^{A¹,C,G} mit Schafskäse und Tomate gefüllt, an Bandnudeln	Gedünst. Fischfilet in Senfsoße, ^{A¹,D,I,J,K} mit Kartoffeln, <u>Kompott</u> 520 kcal	A: Salatplatte Amerika ^{G,I} mit Broccoli, Käse, Zwiebeln + Feuertressing B: Teufelsalat ^{A¹,F,G,I,J,1,4,6,7} mit Wurststreifen, Letscho, Champignons und Brötchen C: Beefsteak ^{A¹,C,G,I,J,K,7} an hausgemachtem Kartoffelsalat E: Spaghetti Carbonara mit Schinkensahnesoße ^{A¹,C,G,I,1,4,6}
Di 25.09.	Gefülltes ^{A¹,C,G,I,K} Putenschnitzel an Buttermöhren, mit Kartoffeln	Makkaroni ^{A¹,I,1,4,6} mit würzigem Wurstgulasch	Möhreneintopf mit Fleischklößchen und Kartoffelstücken, <u>Rote Grütze</u> ^{A¹,C,I,K}	Thunfischlasagne mit Erbsen und Zwiebeln ^{A¹,C,D,G,I}	Gemüsegratin mit Käse ^{A¹,C,G,K,L} und Sesamkernen überbacken	Feuerfleisch ^{A¹,G,I,J,K,7} mit Salzkartoffeln, <u>dazu Quarkspeise</u> 540 kcal	
Mi 26.09.	Hähnchenpfanne 3 Hähnchenfilets in Sahnesoße, mit ^{A¹,C,G,I} Broccoli, an Nudeln	Bratwurstschnecke mit Specksauerkraut und Zwiebelkart.-püree ^{A¹,G,I,J,K,1,4,6}	Bunter Gemüseintopf mit Rindfleisch und Kartoffelstücken, <u>dazu Dessert</u> ^{A¹,G,I,K}	Thunfischlasagne mit Erbsen und Zwiebeln ^{A¹,C,D,G,I}	Rahmspinat mit Salzkartoffeln, <u>dazu Dessert</u> ^{A¹,G,K}	Milchreis ^{G,7} (für Diabetiker) <u>dazu Waldfrüchte</u> 580 kcal	
Do 27.09.	Kasslerbraten ^{A¹,I,J,K,1,4,6} in deftigem Soße, mit Sauerkraut und Kartoffeln	Jägerschnitzel auf bunten Spirelli ^{A¹,C,I,J,1,4,6}	Deftiger Erbseneintopf mit 1 Kamenzer ^{A¹,I,K,1,4,6}	Thunfischlasagne mit Erbsen und Zwiebeln ^{A¹,C,D,G,I}	Überbackener Blumekohl ^{A¹,G,I,K} , an hausgemachtem Kartoffelpüree	Geflügelleber ^{A¹,G,I,K} mit Apfelstücken, an Kartoffelbrei, <u>Rohkost</u> 640 kcal	
Fr 28.09.	4 Fischstäbchen auf buntem ^{A¹,C,D,G,I,K} Rahmgemüse, an Kräuterkartoffelpüree	Königsberger Klopse in Kapernsoße, mit Fingermöhren, Salzkartoffeln ^{A¹,C,I,K}	Deftige Zucchini-suppe mit Hackfleisch einlage ^{A¹,I,K}	Thunfischlasagne mit Erbsen und Zwiebeln ^{A¹,C,D,G,I}	Ziegenkäse ^G mit Honig gratiniert, im Salatbett (Kaltmenü)	Krautwickel ^{A¹,C,E,G,H,I,J,K} mit Kartoffeln, <u>dazu Pudding</u> 550 kcal	
Sonnabend	Menü I	Diät	Menü I	Diät	Sonntag		
29.09.2018	2 Grillwürstchen ^{A¹,G,I,J,K,1,4,6} mit Letschosoße und Kartoffelpüree, <u>Dessert</u>	Beefsteak ^{A¹,C,G,I,J,K} mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln, <u>Dessert</u> 570 kcal	Schweineroulade ^{A¹,I,J,K} mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln, <u>Obst</u>	Lachsfilet ^{A¹,D,G,I} an Sahnesoße, mit Gemüsereis 530 kcal	30.09.2018		

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 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..