



Arbeiterwohlfahrt

Kreisverband Chemnitz und Umgebung e.V.



IHR SPEISEPLAN

für 02.03.2026 - 08.03.2026

KW 10

IHR SPEISEPLAN

für 02.03.2026 - 08.03.2026

KW 10

Änderungswünsche sind jeweils bis 14:30 Uhr des Vortages möglich. Für Änderungen Ihrer Wochenendbestellung informieren Sie uns bitte bis Freitag 12:00 Uhr.

Wochenend-/Feiertagspauschale: 0,30 € pro Menü.

Küche »la cuisine« · Zwickauer Str. 247a · 09116 Chemnitz
info@la-cuisine-chemnitz.de · www.wo-chemnitz.de
Fax: 0371 495017-11

Tel: 0371 261022 - 10

Name _____
Straße _____
PLZ/Ort _____

MENÜ	1 Tagesgericht 1 "klassisch & hausgemacht"	2 Tagesgericht 2 "Traditionell & herhaft"	3 Tagesgericht 3 "vegetarisch"	4 Tagesgericht 4 "Gericht der Woche"	5 Tagesgericht 5 "fein & klein"	N Nudelgericht "appetitlich"	6 Salat der Woche "knackig & frisch"	7 Nachtisch "fruchtig & süß"	8 Kaltgericht "appetitlich"
Mo 02.03.	Pilzeintopf "Süß-Sauer" mit Kartoffelwürfel [A(A1)] 310,9 Kcal - 16,9 EW 6,8 Fett - 41,2 KH 5,90 €	Marinierter Hering [2,4,D] in Remouladensoße [1,3,9,CGLM], dazu Salzkartoffeln 643,3 Kcal - 14,8 EW 38,7 Fett - 56 KH 6,90 €	Hörnchennuedeln [A(A1)C] mit Spinat-Käsesoße [1,A(A1)G] 484,5 Kcal - 16 EW 19,9 Fett - 58,8 KH 5,90 €	Bestellbar von Montag bis Sonntag	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle [A(A1)CL] 312 Kcal - 15,2 EW 9 Fett - 40,2 KH 9,30 €	Bestellbar von Montag bis Sonntag	Bestellbar von Montag bis Sonntag	Stracciatella-joghurt [G] 501,3 Kcal - 12,2 EW 33 Fett - 35,5 KH 2,65 €	Hausgemachter Kartoffelsalat [2,A(A1)CGLM], wahlweise mit: V= "Vosi" Schweine-Frikadelle [A(A1)C] S= pan. Schweineschnitzel [A(A1)] oder W= 2 Wiener Würstchen [2,3,8] 1214,1 Kcal - 56,9 EW 74,8 Fett - 74,8 KH 5,90 €
Di 03.03.	Kohlrabi-Karotten-Eintopf mit Schweinefleisch und Kartoffelwürfel [A(A1)] 288,8 Kcal - 15,9 EW 11,8 Fett - 27,9 KH 5,90 €	Putenrahm-geschnetzeltes mit Champignons [1,2,3,A(A1)G] und Gemüsereis [L] 628,1 Kcal - 31 EW 18,3 Fett - 81,7 KH 6,90 €	Lasagne Bolognese "vegetarisch" [A(A1)5,GL] mit Tomatensoße [1,A(A1)] 514,7 Kcal - 17,7 EW 16,9 Fett - 67 KH 5,90 €	Hausgemachte Wirsingroulade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersiliengemüse [A(A1)LM] 335,4 Kcal - 10,5 EW 18,3 Fett - 28,9 KH 9,30 €	Rhabarber-kompott mit Vanillesoße [1,G] 193,4 Kcal - 3,8 EW 1,6 Fett - 38,2 KH 2,65 €	Hausgemachter Nudelsalat [2,3,8,A(A1)CFGM], wahlweise mit: V= "Vosi" Schweine-Frikadelle [A(A1)C] S= pan. Schweineschnitzel [A(A1)] oder W= 2 Wiener Würstchen [2,3,8] 1193,1 Kcal - 56 EW 75,4 Fett - 68,8 KH 5,90 €			
Mi 04.03.	Schweinegulasch [A(A1)] mit Makkaroni [A(A1)] 610,8 Kcal - 42,8 EW 17,6 Fett - 68,8 KH 5,90 €	Kräutersahnequark [G] mit Butter [G] Kalbsleberwurst [2,3] und Dampfkartoffeln 657,5 Kcal - 30,4 EW 35,6 Fett - 50,5 KH 6,90 €	Rahmchampignons [1,A(A1)G] mit Schwäbischen Eierspätzle [A(A1)C], und geriebenen Käse [G] 509,7 Kcal - 22,9 EW 17,1 Fett - 62 KH 5,90 €	Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree [CG] 416,1 Kcal - 19,3 EW 23,4 Fett - 29,2 KH 9,30 €	Schokoladen-quark [FG] 411,3 Kcal - 23,8 EW 8,4 Fett - 58,4 KH 2,65 €	Hausgemachter Kartoffelsalat [2,A(A1)CGLM], wahlweise mit: V= "Vosi" Schweine-Frikadelle [A(A1)C] S= pan. Schweineschnitzel [A(A1)] oder W= 2 Wiener Würstchen [2,3,8] 1214,1 Kcal - 56,9 EW 74,8 Fett - 74,8 KH 5,90 €			
Do 05.03.	Blumenkohl-cremesuppe [1,A(A1)G] mit Hackfleischklößchen [C] 447,6 Kcal - 16,1 EW 20,4 Fett - 47,6 KH 5,90 €	Wildlachstaler mit Tomate und Basilikum [D], dazu Rahmspinat [1,A(A1)G] und Salzkartoffeln 446 Kcal - 32,3 EW 16,5 Fett - 39,5 KH 6,90 €	Schupfnudelpfanne mit buntem Gemüse [A(A1)C], dazu Kräutersoße [1,A(A1)G] 551 Kcal - 10,8 EW 15,8 Fett - 62 KH 5,90 €	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln [A(A1)CGL] 336,6 Kcal - 12,2 EW 15 Fett - 35,4 KH 9,30 €	Heidelbeer-kompott [1] mit Vanillesoße [1,G] 328,8 Kcal - 3,3 EW 6,6 Fett - 59,9 KH 2,65 €	Hausgemachter Nudelsalat [2,3,8,A(A1)CFGM], wahlweise mit: V= "Vosi" Schweine-Frikadelle [A(A1)C] S= pan. Schweineschnitzel [A(A1)] oder W= 2 Wiener Würstchen [2,3,8] 1193,1 Kcal - 56 EW 75,4 Fett - 68,8 KH 5,90 €			
Fr 06.03.	Tiegelwurst [2,A(A3)], dazu Sauerkraut mit Speck [1,M] und Salzkartoffeln 729,5 Kcal - 30,3 EW 44,4 Fett - 47,7 KH 5,90 €	Frikadelle vom Schwein [A(A1)C] mit Bratensoße [A(A1)], Mischgemüse und Salzkartoffeln 476,5 Kcal - 20,5 EW 17 Fett - 57,9 KH 6,90 €	Vegetarisches Geschnetzeltes "Gyros Art" [1,A(A1)FGL] mit Tomatenreis 535,3 Kcal - 15 EW 8 Fett - 95,5 KH 5,90 €	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung [9,A(A1)CG] 544 Kcal - 7,2 EW 22,4 Fett - 72,8 KH 9,30 €	Mascarpone - Creme [G] mit Beerenfrüchte 337,5 Kcal - 6 EW 12,8 Fett - 50 KH 2,65 €	Hausgemachter Kartoffelsalat [2,A(A1)CGLM], wahlweise mit: V= "Vosi" Schweine-Frikadelle [A(A1)C] S= pan. Schweineschnitzel [A(A1)] oder W= 2 Wiener Würstchen [2,3,8] 1214,1 Kcal - 56,9 EW 74,8 Fett - 74,8 KH 5,90 €			
Sa 07.03.	Drei kleine gefüllte Hefeklößle mit Pflaumenfüllung [A(A1)G] und Vanillesoße [1,G] 404,6 Kcal - 11,3 EW 2,9 Fett - 81,8 KH 6,20 €	Gefüllte Paprikaschote [A(A1)C] mit Specksoße [1,A(A1)], und Butterkartoffeln [G] 603,2 Kcal - 17,5 EW 30 Fett - 61 KH 7,20 €	Kuchenangebot A Apfelkuchen [A(A1)G] 249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH K Kirschkuchen [A(A1)C,G] 356 Kcal - 4,1 EW 17,9 Fett - 43,9 KH B Butterkuchen [A(A1)G,H(H1)] 421 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2 KH 9,40 € / 9,70 € (Wochenende)	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbse-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln [A(A1)DG] 382,1 Kcal - 16 EW 16 Fett - 41,8 KH 9,60 €	Naturjoghurt [G] mit Maracujamus [1,3] 181 Kcal - 6,8 EW 7,1 Fett - 19,5 KH 2,65 €	Hausgemachter Nudelsalat [2,3,8,A(A1)CFGM], wahlweise mit: V= "Vosi" Schweine-Frikadelle [A(A1)C] S= pan. Schweineschnitzel [A(A1)] oder W= 2 Wiener Würstchen [2,3,8] 1193,1 Kcal - 56 EW 75,4 Fett - 68,8 KH 6,20 €			
So 08.03.	Nudeleintopf mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch [A(A1)CL] 657,4 Kcal - 33 EW 6,8 Fett - 116 KH 6,20 €	Sauerbraten vom Schwein [M], dazu Sauerbratensoße [A(A1)2,M], Apfelspätzle [1,3,A(A1)] und Kartoffelklößchen [2,3,0] 386,1 Kcal - 21,1 EW 14,7 Fett - 40,6 KH 7,20 €	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse naturell und Gabelspaghetti [A(A1)GL] 438,7 Kcal - 23 EW 21,3 Fett - 34,9 KH 9,60 €	Buttermilch-dessert [G] mit Gartenfrucht 339 Kcal - 10,8 EW 12,9 Fett - 42,9 KH 2,65 €	Hausgemachter Kartoffelsalat [2,A(A1)CGLM], wahlweise mit: V= "Vosi" Schweine-Frikadelle [A(A1)C] S= pan. Schweineschnitzel [A(A1)] oder W= 2 Wiener Würstchen [2,3,8] 1214,1 Kcal - 56,9 EW 74,8 Fett - 74,8 KH 6,20 €				

Geschmorte Schweineroulade "Hausfrauen Art"

[2,3,M] in Rouladensoße [A(A1)M], dazu Schwarzwurzeln in Rahm [1,A(A1)G] und Petersiliengemüse [A(A1)C]

und Petersiliengemüse [A(A1)C]

566,29 Kcal - 3884,5
23,08 Fett - 54,41 KH

9,40 € / 9,70 €
(Wochenende)

Stück 2,85 €

Spaghetti

[A(A1)] mit Bolognese [A(A1)L] und geriebenem Hartkäse [G]

Rohkostsalatmix mit Blattsalat

[3] Joghurtdressing [GL] und ein Mehrkornbrötchen [A(A1)2A3A4]

5,90 € / 6,20 €
(Wochenende)

5,20 € / 5,50 €
(Wochenende)

5,20 €
(Wochenende)

MENÜ	1	2	3	4	5	N	6	7	8	K Kuchen
Mo 02.03.										V A
Di 03.03.										S K
Mi 04.03.										W B
Do 05.03.										V A
Fr 06.03.										S K
Sa 07.03.										W B
So 08.03.										V A
										S K
										W B
										V A
										S K
										W B

Die Bezeichnungen hinter den einzelnen Speisen im oben aufgeführten Speiseplan haben folgende Bedeutung: Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: [1] Farbstoff [2] Konservierungsstoff [3] Antioxidationsmittel [4] Geschmacksverstärker [5] geschwefelt [6] geschwärtzt [7] gewachst [8] Phosphat [9] Süßungsmittel [10] Phenylalanin-Quelle [11] abführend [12] unter Schutzatmosphäre verpackt [99] frei von deklarationspflichtigen Stoffen Allergene: [A] Gluten [A1] Weizen [A2] Roggen [A3] Gerste [A4] Hafer [A5] Dinkel [A6] Kamut [B] Krebs [C] Ei [D] Fisch [E] Erdnuss [F] Soja [G] Milch [H] Schalen [H1] * Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gern mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Mandel [H2] Haselnuss [H3] Walnuss [H4] Kaschunus [H5] Pecannuss [H6] Paranuss [H7] Pistazien [H8] Macadamianuss [H9] Queenelandnusse [L] Sellerie [M] Senf [N] Sesam [O] Sulfit [P] Lupine [R] Weichtiere [FR] praktisch Allergenfrei, dennoch können Spuren von Allergenen enthalten sein.

* Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gern mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Bestellungen aus Spalte 7-K sind nur in Verbindung mit einem Menü (Spalte 1-6) möglich.

Änderungen vorbehalten