

IHR SPEISEPLAN

für 06.01.2020 - 12.01.2020 KW 2



Küche »la cuisine« Chemnitz · Zwickauer Str. 247a · 09116 Chemnitz
Tel.: 0371 70080-118 · Fax: 0371 81568-111 · info@la-cuisine-chemnitz.de
www.la-cuisine-chemnitz.de



Küche »la cuisine« Chemnitz
Zwickauer Str. 247a · 09116 Chemnitz
Fax: 0371 81568-111 · info@la-cuisine-chemnitz.de

Tel: 0371 70080 - 118

Für unsere Neukunden berechnen wir einmalig für die Warmhaltebox(en) eine Kautiön. Der Preis beträgt 15,- Euro pro Essenteilnehmer, für den Fall der Beschädigung einer Box oder falls eine Box abhanden kommt. Die Kautiön bekommen Sie bei Beendigung der Lieferung und Rückgabe der Box von unserem Menüboten in bar oder durch Verrechnung mit der letzten Rechnung zurück.

IHR SPEISEPLAN

für 06.01.2020 - 12.01.2020 KW 2

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
								Abend	Brot	Kuchen
Mo 06.01.										A ----- K ----- B
Di 07.01.										A ----- K ----- B
Mi 08.01.										A ----- K ----- B
Do 09.01.										A ----- K ----- B
Fr 10.01.										A ----- K ----- B
Sa 11.01.										A ----- K ----- B
So 12.01.										A ----- K ----- B

MENÜ	1 Tagesgericht 1 "klassisch & hausgemacht"	2 Tagesgericht 2 "traditionell & herzhaft"	3 Tagesgericht 3 "vegetarisch"	4 Tagesgericht 4 "genießen & schlemmen"	5 Tagesgericht 5 "fein & klein"	6 Salat der Woche "knackig & frisch"	7 Nachtisch "fruchtig & süß"	A Abendessen "appetitlich"
Mo 06.01.	Kohlrabi-Karotten-Eintopf mit Schweinefleisch , 263,2 Kcal - 15,7 EW 10,7 Fett - 24,4 KH 4,65 €	Kasselergulasch [2,3,A(A1)] mit Spätzle [A(A1)C] 784,9 Kcal - 39,6 EW 28,7 Fett - 90,1 KH 4,85 €	Drei vegetarische Maultaschen [A(A1)CL] auf Gemüsebolognese [1,C,G] 381,1 Kcal - 14,1 EW 5,7 Fett - 66,1 KH 4,75 €	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinenstücken (mit Süßungsmitteln) [G], 388,9 Kcal - 10,7 EW 12,5 Fett - 56,5 KH 5,10 €	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle [A(A1)CL], 281,6 Kcal - 17,8 EW 9,2 Fett - 30,4 KH 5,60 €	Bestellbar von Montag bis Freitag Bunter Bauernsalat (Paprika, Gurke, Tomate, Mais, mit Fetakäsewürfel [G], und Balsamico dressing [FR], Baguettebrötchen [A(A1)]) 373 Kcal - 15,6 EW 10,4 Fett - 51,2 KH 3,40 €	Obstsalat der Saison mit Kokosjoghurt [G] 248,1 Kcal - 4,7 EW 9,7 Fett - 32,9 KH 1,65 €	Eiersalat [1,CGM], Gouda [G], Putenbrust geräuchert [2,3,8], Teewurst [2,3], Schmelzkäse [G], Kochsalami [2,3,8], Markenbutter [G] 512 Kcal - 18 EW 47,5 Fett - 2,8 KH 3,30 €
Di 07.01.	Gräupcheneintopf mit Rindfleischwürfel und buntem Gemüse [A(A3)L], 335,2 Kcal - 20,4 EW 6,5 Fett - 47,5 KH 4,65 €	Alaskaseelachsfilet in Dillsoße [1,A(A1)G], Apfelrotkohl [1,3], Salzkartoffeln 505,3 Kcal - 22,8 EW 18,9 Fett - 58,4 KH 4,75 €	Eieromelett mit Schnittlauch [99,CFG], Tomatensoße [1,A(A1)], Karotten-Bärlauch Couscous [1,A(A1)] 447,8 Kcal - 19,1 EW 13,7 Fett - 59,4 KH 4,75 €	Hähnchen "Cordon bleu" aus Hähnchenbrust-Formfleisch, mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree [A(A1)G], 549,2 Kcal - 27,4 EW 26,4 Fett - 48 KH 7,10 €	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf [15,A(A1A2)M], [A(A1)G], 401,3 Kcal - 24,6 EW 15,5 Fett - 38,4 KH 6,10 €		Vanillequark [G] Pfirsich-Maracujamus [1,3] 288 Kcal - 11,6 EW 8,5 Fett - 39,1 KH 1,65 €	Mixed Pickles , Nusschinken [2,3,8], Knacker [2,3,4], Leberwurst [2,3], Camembert [G], Frischkäse [G], Markenbutter [G] 436,7 Kcal - 18,1 EW 38,5 Fett - 3,9 KH 3,30 €
Mi 08.01.	Soljanka [2,3,8,9,A(A1)LMO] mit frischem Bäckerbrötchen 613,8 Kcal - 22,2 EW 40,5 Fett - 39,2 KH 4,65 €	Kräutersahnequark [G] Butter [G], Kalbsleberwurst [2,3], Salzkartoffeln 626,7 Kcal - 26,9 EW 35 Fett - 48,5 KH 4,85 €	Zwei Pfannkuchen mit Champignonfüllung [1,A(A1)CG], Basilikumsoße [1,A(A1)G] 328,7 Kcal - 0,8 EW 5,7 Fett - 4,8 KH 4,65 €	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) [9,A(A1)CG], 456,4 Kcal - 8,6 EW 19,4 Fett - 59,8 KH 5,90 €	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße, mit Gemüse und Spiralnudeln [14,A(A1)G], 740 Kcal - 23,5 EW 40,5 Fett - 70 KH 5,10 €		Beerengrütze mit Vanillesoße [1,G], 366,1 Kcal - 1,9 EW 0,9 Fett - 75,4 KH 1,65 €	Partyfrikadelle [A(A1)C], Kochschinken [2,3,8], Mettwurst [2,3], Salami [2,3], Schmelzkäse [G], Maasdamer [G], Markenbutter [G] 554,9 Kcal - 20,9 EW 49,2 Fett - 7,1 KH 3,30 €
Do 09.01.	Makkaroni [A(A1)C] Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel [1,2,3,8,A(A1)LM], geriebener Käse [G] 744 Kcal - 26,8 EW 35,7 Fett - 76,6 KH 4,65 €	Szegediner Gulasch [A(A1)] Semmelknödel [A(A1)C] 402,1 Kcal - 27,9 EW 32,8 Fett - 78,1 KH 4,85 €	Tagliatelle [A(A1)] Bärlauch-Frischkäsesoße [1,A(A1)G] 439,9 Kcal - 12,7 EW 12,4 Fett - 68,1 KH 4,65 €	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln [3,GLM], 627,5 Kcal - 16,1 EW 45 Fett - 37,2 KH 6,10 €	Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln , 262,3 Kcal - 4,5 EW 13,5 Fett - 29,5 KH 4,70 €		Birnendessert mit Schokopudding [G], 239,3 Kcal - 2,9 EW 4,8 Fett - 45,4 KH 1,65 €	Fruchtquark [G], Bierschinken [2,3,8], Partywiener [2,3,8,LM], Jagdwurst [2,3,8], Bärlauchkäse [1,G], Schmelzkäse Kräuter [G], Markenbutter [G] 472,7 Kcal - 18,4 EW 40,9 Fett - 7,7 KH 3,30 €
Fr 10.01.	Pilzeintopf "Süß-Sauer" mit Rindfleisch und Kartoffelwürfel [A(A1)G], 382,2 Kcal - 22,7 EW 5,8 Fett - 55,9 KH 4,65 €	Eisbeinfleisch [2,3] in Meerrettichsoße [1,3,5,A(A1)GO], mit Sauerkraut [1], und Kartoffelklöße [3,5,O] 677,1 Kcal - 32,5 EW 29 Fett - 68,9 KH 4,95 €	Kaiserschmarren mit Rosinen [A(A1)CG] Erdbeerkompott [A(A1)] 664,4 Kcal - 2,2 EW 1 Fett - 39,7 KH 4,65 €	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Rahmsoße dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln [GL], 413,3 Kcal - 25,9 EW 16 Fett - 37,2 KH 6,80 €	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel [A(A1)CGLM], 413 Kcal - 21,5 EW 18,3 Fett - 38,6 KH 5,40 €		Fruchtcocktail [1] in cremiger Vanillesoße [1,G] 207,3 Kcal - 4,5 EW 1,9 Fett - 42 KH 1,65 €	Obstsalat, Frischkäse Gurke/Dill [G], Räucherkäse [1,G], Zwiebelmettwurst [2,3], Schinkenspeck [2], Toscana Pastete [2,3,CG], Markenbutter [G] 392,1 Kcal - 15,4 EW 32,5 Fett - 8,7 KH 3,30 €
Sa 11.01.	Erzgebirgische Linsensuppe mit Kaßler [2,3,A(A1)L], 410,9 Kcal - 25,2 EW 4,1 Fett - 62,6 KH 4,65 €	Frikadelle Fleischermeister mit Bratensoße [A(A1)], und Erbsengemüse [1,G], Salzkartoffeln 535,5 Kcal - 14,7 EW 9,3 Fett - 57,4 KH 4,90 €	Kuchenangebot A Apfelkuchen [A(A1)G] 249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH K Kirschkuchen [A(A1)G] 356 Kcal - 4,1 EW 17,9 Fett - 43,9 KH B Butterkuchen [A(A1)G,H(H1)] 422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2KH Stück 1,50€		Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott [A(A1)CG], 459,9 Kcal - 14,4 EW 7,6 Fett - 81 KH 5,60 €	Brotbox: 3x2 Scheiben frisches Bäckerbrot einzeln entnehmbar in der Aromaverpackung 422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2KH [A(A1)G] Stück 1,50€	Vanille Sahnepudding mit Apfel-Cassismus [G], 294,4 Kcal - 6,1 EW 13,3 Fett - 37,1 KH 1,65 €	Makrele [3,DM], Kasseler [2,3,8], Zungenrotwurst [2,3], Frischkäse natur [G], Jungschweinebraten [8], Griebenschmalz [3,A(A1)], Markenbutter [G] 507,4 Kcal - 14,2 EW 50,2 Fett - 1,1 KH 3,30 €
So 12.01.	Reiseintopf mit Gemüse und Hühnerfleisch [L], 259,5 Kcal - 18,5 EW 2,8 Fett - 39,1 KH 4,65 €	Kasselerroulade Hausfrauenart Kümmel-Senfsoße [A(A1)M], Weinkraut [1,O], Salzkartoffeln 682,9 Kcal - 34,2 EW 35,6 Fett - 53 KH 4,95 €			Rinderroulade "Hausfrauen Art" in herzhafter Bratensoße mit Rotkohl und Salzkartoffeln [A(A1)LM], 431,4 Kcal - 28,1 EW 15,1 Fett - 43,7 KH 6,90 €		Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen naturll und Kartoffelklöße [A(A1)CGLM], 412 Kcal - 17,2 EW 18,4 Fett - 40,4 KH 5,40 €	Grießpudding mit Schokosoße [A(A1)G], 412,5 Kcal - 9,8 EW 18,1 Fett - 51 KH 1,65 €

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] geschwärzt [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] Mandel [H2] Haselnuss [H3] Walnuss [H4] Kaschunuss [H5] Pecannuss [H6] Paranuss [H7] Pistazien [H8] Macadamianuss [H9] Queenlandnüsse[L] Sellerie [M] Senf [N] Sesam [O] Sulfid [P] Lupine [R] Weichtiere [FR] praktisch Allergenfrei, dennoch können Spuren von Allergenen enthalten sein.
Bestellungen aus Spalte 7–K sind nur in Verbindung mit einem Menü (Spalte 1–6) möglich.
Änderungen vorbehalten
* Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gern mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

A= Apfelkuchen K= Kirschkuchen B= Butterkuchen
www.la-cuisine-chemnitz.de