

IHR SPEISEPLAN

für **15.04.2024 - 21.04.2024** KW **16**

Arbeiterwohlfahrt

Kreisverband Chemnitz und Umgebung e.V.

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

Tel: 0371 261022 - 10



IHR SPEISEPLAN

für **15.04.2024 - 21.04.2024** KW **16**

Name

Straße

PLZ/Ort

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.

MENÜ	1 Tagesgericht 1 "klassisch & hausgemacht"	2 Tagesgericht 2 "Traditionell & herzhaft"	3 Tagesgericht 3 "vegetarisch"	4 Tagesgericht 4 "Gericht der Woche"	5 Tagesgericht 5 "fein & klein"	6 Salat der Woche "knackig & frisch"	7 Nachtisch "fruchtig & süß"	A Abendessen "appetitlich"
Mo 15.04.	Möhreneintopf [2,3,8,A(A1)] mit Würstchenscheiben <small>372,8 Kcal - 8,3 EW 7,2 Fett - 48,3 KH</small> 5,90 €	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Pilzrahmsauce [1,A(A1)G] und Semmelknödeln [A(A1)CG] <small>505,5 Kcal - 33,8 EW 15,9 Fett - 51,7 KH</small> 6,90 €	Vegane Hackrolle mit Tomatenfüllung, dazu Bratensoße (vegan) [A(A1)] und Kartoffelpüree [1,G] <small>291,7 Kcal - 7 EW 8,1 Fett - 45,6 KH</small> 5,40 €	Bestellbar von Montag bis Sonntag Gebratenes Barschfilet (Knurrhahn) [A(A1)D] mit Weißweinsauce [1,A(A1)G] und Butterkartoffeln [1,G] und Butterkartoffeln [G]	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti [A(A1)GL] <small>438,7 Kcal - 23 EW 21,3 Fett - 34,9 KH</small> 8,90 €	Bestellbar von Montag bis Freitag Frischer Feldsalat mit Cocktailtomaten und Walnüssen, [3,H(H3)O] und Baguettebrötchen [A(A1A2)]	Buttermilchdessert Orange-Limette [G] <small>339 Kcal - 10,8 EW 12,9 Fett - 42,9 KH</small> 2,50 €	Limburger [G], Hähnchen in Aspik [2,3,8], Leberkäse [2,3,8], Mettwurst grob [2,3,8], Lachsschinken [2,3], Schmelzkäse Pikant [G], Markenbutter [G] <small>8475,6 Kcal - 580 EW 549,1 Fett - 303,3 KH</small> 4,10 €
Di 16.04.	Soljanka [2,3,8,9,A(A1)LM] mit Brötchen [A(A1A3)] <small>634,6 Kcal - 23 EW 40,5 Fett - 41,6 KH</small> 5,90 €	Gulasch "halb & halb" mit Makkaroni [A(A1)] <small>702,9 Kcal - 45,7 EW 19,4 Fett - 83,7 KH</small> 6,90 €	Bunte Tortelloni mit Frischkäsefüllung [A(A1)CG] und fruchtiger Tomatensoße [1,A(A1)] <small>645,5 Kcal - 27,4 EW 14,1 Fett - 96,6 KH</small> 5,40 €		Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung [9,A(A1)CG] <small>381,6 Kcal - 15,1 EW 7,6 Fett - 60,1 KH</small> 8,90 €		Erdbeerkompott mit Vanillesoße [1,G] <small>217,5 Kcal - 3 EW 1,3 Fett - 45,4 KH</small> 2,50 €	Camembert [G], Kochschinken [2,3,8], Zwiebelmettwurst [2,3], Jagdwurst [2,3,8], Heringssalat [2,3,4,9,DM], Frischkäse natur [G], Markenbutter [G] <small>489,2 Kcal - 16,8 EW 41,9 Fett - 10,6 KH</small> 4,10 €
Mi 17.04.	Porreeintopf mit Kartoffelwürfel und Rindfleisch [A(A1)] <small>314,1 Kcal - 17,2 EW 8 Fett - 40,2 KH</small> 5,90 €	Wirsingroulade [GM] mit Rahmbratensoße [A(A1)G] und Kartoffelpüree [1,G] <small>639,4 Kcal - 17 EW 36,1 Fett - 53,2 KH</small> 6,90 €	Blumenkohl-Käsestern [A(A1)CG] mit Rahmmischgemüse [A(A1)G] und Salzkartoffeln <small>418,2 Kcal - 13,5 EW 8,9 Fett - 68,8 KH</small> 5,40 €		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüserais [A(A1)DGM] <small>399,6 Kcal - 13,3 EW 17,8 Fett - 44,8 KH</small> 8,90 €		Rote Grütze [1,A(A1)] mit Vanillesoße [1,G] <small>303 Kcal - 3,7 EW 6,5 Fett - 55,6 KH</small> 2,50 €	Schmelzkäse Champignon [G], Jägerfrühstücksfleisch [2,3], Maasdamer [G], Bierschinken [2,3,8], feine Leberwurst [2,3], Fruchtojoghurt [G], Markenbutter [G] <small>401,2 Kcal - 17,6 EW 34,8 Fett - 3,9 KH</small> 4,10 €
Do 18.04.	Zwei große Kartoffelreibekekuchen [2,3,0] mit Apfelmus [3] <small>327,2 Kcal - 5,3 EW 10,5 Fett - 72,5 KH</small> 5,90 €	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons [A(A1)G] und Eierknöpfe [A(A1A5)C] <small>739,2 Kcal - 39,7 EW 30,5 Fett - 75,1 KH</small> 6,90 €	Gemüsefrikadelle [A(A1)C] mit Petersiliensoße [1,A(A1)G] und Tomatenreis <small>515,5 Kcal - 12,9 EW 15,2 Fett - 76,9 KH</small> 5,40 €		Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln [A(A1)G] <small>327,6 Kcal - 20,3 EW 10,1 Fett - 33,5 KH</small> 8,90 €		Nougatcreme mit Sauerkirschkompott <small>394,1 Kcal - 2,5 EW 31,4 Fett - 25,1 KH</small> 2,50 €	Teewurst grob [2,3,4,GLM], Kasserlaterbraten [2,3,8], Kochsalami [2,3,8], Rindfleischsalat [9,L], Tomate-Basilikum-Käse [G], Frischkäse [G], Markenbutter [G] <small>452 Kcal - 19,2 EW 37,5 Fett - 9 KH</small> 4,10 €
Fr 19.04.	Hörnchennudeln [A(A1)C] mit Spinat-Käsesoße [1,A(A1)G] <small>484,5 Kcal - 16 EW 19,9 Fett - 58,8 KH</small> 5,90 €	Rotbarschfilet [D] mit Kräutersoße, [1,A(A1)G] Apfelrotkohl [1,3,A(A1)] und Salzkartoffeln <small>319,7 Kcal - 6,5 EW 11 Fett - 46,9 KH</small> 6,90 €	Drei Eierpfannkuchen [A(A1)CG] und Vanillesoße [1,G] <small>451,6 Kcal - 14,2 EW 8,3 Fett - 76,6 KH</small> 5,40 €		Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree [A(A1)GLM] <small>337,9 Kcal - 15,9 EW 18,1 Fett - 26,3 KH</small> 8,90 €		Mandarinen-Kompott <small>177,5 Kcal - 1,5 EW 0,8 Fett - 39 KH</small> 2,50 €	Schmelzkäse Sahne [2,G], Harzer Käse [G], Geflügelrömerbraten [2,3,8], Zungenrotwurst [2,3,8], Teewurst fein [2,3,4], Hering in Gelee, Markenbutter [G] <small>352,3 Kcal - 19,2 EW 30,3 Fett - 0,7 KH</small> 4,10 €
Sa 20.04.	Zwei gekochte Eier [C] in Senfsoße [1,A(A1)M] mit Salzkartoffeln und buntem Rohkostsalat <small>482,2 Kcal - 21,4 EW 21,7 Fett - 47,7 KH</small> 5,90 €	Geschmortes Schweinshaxerl in Kümmelsoße, [A(A1)] dazu Sauerkraut mit Speck [1] und Salzkartoffeln <small>540,2 Kcal - 30,3 EW 23,5 Fett - 49,1 KH</small> 6,90 €	Kuchenangebot A Apfelkuchen [A(A1)G] <small>249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH</small> Kirschkuchen [A(1)C,G] <small>356 Kcal - 4,1 EW 17,9 Fett - 43,9 KH</small> B Butterkuchen [A(A1)G,H(H1)] <small>422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2 KH</small> 2,40 €		Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsauce mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln [A(A1)CGLM] <small>438,3 Kcal - 13,7 EW 28,5 Fett - 30 KH</small> 8,90 €		Sahniges Quarkdessert mit Früchten [7,FG] <small>330,8 Kcal - 19,2 EW 9,7 Fett - 40,5 KH</small> 2,50 €	Gouda [G], Salami [2,3], Pfälzer Leberwurst [M], Frischkäse Kräuter [G], Bierwurst [2,3,4,8,M], Fleischsalat [1,3,CM], Markenbutter [G] <small>571,4 Kcal - 16,6 EW 54,8 Fett - 2,8 KH</small> 4,10 €
So 21.04.	Pilzeintopf "Süß-Sauer" mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln [A(A1)G] <small>398,7 Kcal - 20 EW 7,2 Fett - 57 KH</small> 5,90 €	Zarter Rinderbraten [A(A1)O] in Rahmbratensoße [A(A1)G], dazu Bohnengemüse mit Speck [1,A(A1)] und Kartoffelklöße <small>800,3 Kcal - 40,7 EW 36,2 Fett - 71,5 KH</small> 6,90 €	Bestellbar von Montag bis Sonntag Gebratenes Barschfilet (Knurrhahn) [A(A1)D] mit Weißweinsauce [1,A(A1)G] und Butterkartoffeln [1,G] und Butterkartoffeln [G]		Hühnerfrikassee mit feinem Spargel, dazu bunter Gemüserais [A(A1)GL] <small>406,8 Kcal - 21,3 EW 17,5 Fett - 39,1 KH</small> 8,90 €		Aprikosenkompott mit Vanillesoße [1,G] <small>281 Kcal - 4,3 EW 6,7 Fett - 49 KH</small> 2,50 €	Limburger [G], Hähnchen in Aspik [2,3,8], Leberkäse [2,3,8], Mettwurst grob [2,3,8], Lachsschinken [2,3], Schmelzkäse Pikant [G], Markenbutter [G] <small>8475,6 Kcal - 580 EW 549,1 Fett - 303,3 KH</small> 4,10 €

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
								Abend	Brot	Kuchen
Mo 15.04.										A K B
Di 16.04.										A K B
Mi 17.04.										A K B
Do 18.04.										A K B
Fr 19.04.										A K B
Sa 20.04.										A K B
So 21.04.										A K 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] 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] Kaschnuss [H5] Pecannuss [H6] Paranuss [H7] Pistazien [H8] Macadamianuss [H9] Queenslandnüsse [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