

IHR SPEISEPLAN

für **01.07.2019 - 07.07.2019** KW **27**

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 **01.07.2019 - 07.07.2019** KW **27**

Name

Straße

PLZ/Ort

Änderungswünsche sind jeweils bis 15:00 Uhr des Vortages möglich.
Für Änderungen Ihrer Wochenendbestellung informieren Sie uns
bitte bis Freitag 12:00 Uhr.

Wochenend-/Feiertagspauschale: 0,30 € pro Menü. Für Personen,
die nicht dem Personenkreis nach § 53 AO angehören, erhöht sich der
Abgabepreis um die Mehrwertsteuer (zur Zeit 19%).

MENÜ	1 Tagesgericht 1 "klassisch & hausgemacht"	2 Tagesgericht 2 "Traditionell & herzlich"	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 01.07.	Quarkkeulchen mit Rosinen [A(A1)CG] Apfelmus [3], Couscousgemüsesuppe 652,5 Kcal - 18,5 EW 15,5 Fett - 105,8 KH 4,65 €	Rostbratwurst "Thüringer Art" [8,LM] Bratensoße [A(A1)], Specksauerkraut [1], Salzkartoffeln 687,5 Kcal - 19,5 EW 44,3 Fett - 51 KH 4,85 €	Farfalle aus Durumweizen [A(A1)] Retrogemüse [], Frischkäsesoße [1,A(A1)G] 728,4 Kcal - 22,3 EW 26,1 Fett - 98,2 KH 4,75 €	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln [A(A1)CLM], 457,5 Kcal - 25 EW 19,1 Fett - 44,1 KH 5,90 €	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle [A(A1)CL], 312 Kcal - 15,2 EW 9 Fett - 40,2 KH 6,00 €	Bestellbar von Montag bis Freitag Bohnen-Gurkensalat [3,5,0] Islanddressing [1,3,GM], Baguettebrötchen [A(A1)]	Birrendessert mit Vanillepudding [1,G], 103,5 Kcal - 0,3 EW 0,2 Fett - 25 KH 1,50 €	Obstsalat , Partywiener [2,3,8,LM], Räucherkäse [1,G], Fleischkäse fein [2,3,8], Bierschinken [2,3,8,GM], Schmelzkäse Kräuter [G], Markenbutter [G] 480,5 Kcal - 16,5 EW 41,7 Fett - 9,3 KH 3,30 €
Di 02.07.	Gabelspaghetti Schinken-Tomatensoße [1,2,3,8,A(A1)], geriebener Käse [G] 443 Kcal - 16,4 EW 11,6 Fett - 8 KH 4,65 €	Zwei Jumbo Fischstäbchen [A(A1)DG] Kräutersoße [1,A(A1)G], Apfelrotkohl [1,3], Kartoffelpüree [1,G] 717,1 Kcal - 22,6 EW 36,3 Fett - 72,5 KH 4,85 €	Bunter vegetarischer Bohneneintopf 178,3 Kcal - 8,7 EW 0,3 Fett - 34,3 KH 4,65 €	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln [A(A1)GL], 451,6 Kcal - 24,6 EW 19,6 Fett - 42 KH 6,50 €	Hausgemachte Wirsingroulade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln [A(A1)LM], 328,3 Kcal - 10,5 EW 18,3 Fett - 28,9 KH 5,80 €		Rhabarber-kompott Vanillesoße [1,G], 119 Kcal - 0,9 EW 0,2 Fett - 25,7 KH 1,50 €	Räucherlachs [D], Kasseler [2,3,8], Corned Beef [2,3,LM], Schinkenrotwurst [2], Frischkäse natur [G], Griebenschmalz [3,A(A1)], Markenbutter [G] 527 Kcal - 17,4 EW 50,6 Fett - 1,2 KH 3,30 €
Mi 03.07.	Gebratene Hähnchenbrust in Tomaten-Paprikasoße [1,A(A1)], Kartoffelpüree [1,G] 423,9 Kcal - 28,7 EW 12 Fett - 48,3 KH 4,65 €	Schweinegulasch [A(A1)] mit Makkaroni [A(A1)C] 659,9 Kcal - 46,2 EW 15,9 Fett - 79,9 KH 4,75 €	Rahmchampignons [1,A(A1)G] Schwäbische Eierspätzle [A(A1)C], und geriebenem Käse [G] 513,6 Kcal - 22,9 EW 17,5 Fett - 62 KH 4,75 €	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln [A(A1)DGL], 489,1 Kcal - 25 EW 27 Fett - 34,3 KH 7,00 €	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln [A(A1)CGL], 1149,4 Kcal - 39,6 EW 59,4 Fett - 108,9 KH 5,20 €		Schokoladen-quark [FG] mit Banane 245,5 Kcal - 14,3 EW 5 Fett - 34,8 KH 1,50 €	Fleischsalat [2,3,8,CM], Gouda [G], Nusschinken [2,3,8], Mettwurst [2,3,8,LM], Kochsalami [2,3,8], Schmelzkäse [G], Markenbutter [G] 421,4 Kcal - 15,4 EW 37,5 Fett - 5,4 KH 3,30 €
Do 04.07.	Möhreneintopf Rot/Gelb mit Schweinefleisch [A(A1)DG], 304 Kcal - 16,4 EW 10,5 Fett - 34 KH 4,65 €	Kräutersahnequark [G] Butter [G], Kalbsleberwurst [2,3], Salzkartoffeln 641,3 Kcal - 27,3 EW 35 Fett - 51,6 KH 4,85 €	2 Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung [A(A1)CG], Sauerkirschkompott 357,6 Kcal - 8,9 EW 5,3 Fett - 66,6 KH 4,65 €	Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln [A(A1)GL], 471,5 Kcal - 28,7 EW 20,7 Fett - 40,4 KH 7,00 €	Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree [CG], 411,6 Kcal - 19,3 EW 23,4 Fett - 29,2 KH 5,00 €		Heidelbeer-kompott [1,G] mit Vanillesoße [1,G] 193,3 Kcal - 1,1 EW 0,9 Fett - 43,3 KH 1,50 €	Partyfrikadelle [A(A1)C], Mixed Pickles , Limburger [G], Knackerwurst [2,3,4,M], Putenbrust mit Paprika [2,3,8], Leberwurst fein [2,3], Markenbutter [G] 465,4 Kcal - 20,1 EW 39,5 Fett - 7 KH 3,30 €
Fr 05.07.	Kohlroulade Specksoße [1], Salzkartoffeln 578,9 Kcal - 6,1 EW 6,9 Fett - 42,2 KH 4,75 €	"Kaltgericht" Hähnchenschnitzel [A(A1)], mit hausgemachtem Nudelsalat [1,3,9,A(A1)CLM] 545,3 Kcal - 21,4 EW 24,5 Fett - 20,4 KH 4,85 €	Lasagne Bolognese vegetarisch [A(A1A3)FGL] Tomatensoße [1,A(A1)] 470 Kcal - 16,4 EW 17,8 Fett - 57,7 KH 4,85 €	Goldgelb panierte Hähnchen-Happen aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit Feinschmeckergemüse und Kartoffelpüree [A(A1)GL], 2192,4 Kcal - 103,5 EW 99 Fett - 211,5 KH 5,70 €	Reibekuchen mit Apfelmus [A(A1)C], 531,8 Kcal - 7,2 EW 22,4 Fett - 72,8 KH 5,80 €		Sahniges Quarkdessert mit Früchten [FG], 203,6 Kcal - 13,8 EW 6,5 Fett - 21,9 KH 1,50 €	Hähnchenschenkel [A(A1)F], Schmelzkäse Sahne [G], Maasdamer [G], Kochschinken [2,3,8], Zwiebelmettwurst [2,3], Salami [2,3], Markenbutter [G] 511,9 Kcal - 34,9 EW 40,6 Fett - 2,1 KH 3,30 €
Sa 06.07.	Drei Fleischbällchen [C] Bratensoße [A(A1)], Kohlrabigemüse im Rahm [A(A1)G], Salzkartoffeln 576,3 Kcal - 21,7 EW 30,1 Fett - 52,6 KH 4,75 €	Hähnchenunterschenkel [A(A1)F] Geflügelsoße [3,A(A1)L], Karottengemüse gelb [A(A1)G], Tomatenreis 503,8 Kcal - 29,7 EW 8,4 Fett - 75,9 KH 4,85 €	Kuchenangebot 🍷 Apfelkuchen [A(A1)G] 249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH 🍷 Kirschkuchen [A(A1)G] 346,9 Kcal - 15,1 EW 17,2 Fett - 31,5 KH 356 Kcal - 4,1 EW 17,9 Fett - 43,9 KH Butterkuchen [A(A1)G,H(H1)] 422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2KH Stück 1,50€	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln [GLM], 443,7 Kcal - 16,3 EW 26 Fett - 34,2 KH 6,00 €	Klassischer Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel [A(A1)CGLM], 346,9 Kcal - 15,1 EW 17,2 Fett - 31,5 KH 5,90 €	Brotbox: 3x2 Scheiben frisches Bäckerbrot einzeln entnehmbar in der Aromaverpackung [A(A1)G] Stück 1,50€	Naturjoghurt [G] mit Maracujamus [1,3] 141,6 Kcal - 6,7 EW 7 Fett - 11,5 KH 1,50 €	Fruchtjoghurt [G], Jagdwurst [2,3,8,M], Paprikapastete [2,3,8], Camembert [G], Teewurst [2,3], Frischkäse Kräuter [G], Markenbutter [G] 476,5 Kcal - 13,9 EW 42,4 Fett - 9,8 KH 3,30 €
So 07.07.	Blumenkohlkrem-suppe [G] mit drei Geflügelklößchen [A(A1)CGM] 630 Kcal - 18 EW 29 Fett - 71,8 KH 4,65 €	Kasselerroulade Kümmel-Senfsoße [A(A1)M], Weinkraut [1,O], Salzkartoffeln 682,9 Kcal - 34,2 EW 35,6 Fett - 53 KH 4,95 €		Saftiger Rinderschmorbraten in dunkler Bratensoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen [CGM], 373,1 Kcal - 22,3 EW 6,8 Fett - 51,4 KH 6,70 €	Gebratene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsoße mit Spiralnudeln [A(A1)GLM], 402,3 Kcal - 19,4 EW 14 Fett - 47,5 KH 5,20 €		Milchreis mit Fruchtsoße [1,3,G], 220 Kcal - 6,3 EW 5 Fett - 37,1 KH 1,50 €	Obstsalat , Partywiener [2,3,8,LM], Räucherkäse [1,G], Fleischkäse fein [2,3,8], Bierschinken [2,3,8,GM], Schmelzkäse Kräuter [G], Markenbutter [G] 480,5 Kcal - 16,5 EW 41,7 Fett - 9,3 KH 3,30 €

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A Abend	B Brot	K Kuchen
Mo 01.07.										A K B
Di 02.07.										A K B
Mi 03.07.										A K B
Do 04.07.										A K B
Fr 05.07.										A K B
Sa 06.07.										A K B
So 07.07.										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] Kaschunuss [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