

IHR SPEISEPLAN

für **30.10.2023 - 05.11.2023** KW **44**

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 **30.10.2023 - 05.11.2023** KW **44**

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	2	3	4	5	6	7	A
		Tagesgericht 1	Tagesgericht 2	Tagesgericht 3	Tagesgericht 4	Tagesgericht 5	Salat der Woche	Nachtisch	Abendessen
		"klassisch & hausgemacht"	"Traditionell & herzhaft"	"vegetarisch"	"Gericht der Woche"	"fein & klein"	"knackig & frisch"	"fruchtig & süß"	"appetitlich"
Reformationstag	Mo 30.10.	Möhreneintopf [2,3,8,A(A1)] mit Würstchenscheiben 372,8 Kcal - 8,3 EW 7,2 Fett - 48,3 KH 5,50 €	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Pilzrahmsauce [1,A(A1)G] und Semmelknödeln [A(A1)CG] 505,5 Kcal - 33,8 EW 15,9 Fett - 51,7 KH 6,50 €	Bunte Tortelloni [A(A1)CG] mit Frischkäsefüllung und fruchtiger Tomatensoße [1] 645,5 Kcal - 27,4 EW 14,1 Fett - 96,6 KH 4,95 €	Bestellbar von Montag bis Sonntag Zanderfilet in Meerrettich-Dillsauce mit Leipziger Allerlei und Butterreis [1,3,A(A1)DGO]	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti [A(A1)GL] 438,7 Kcal - 23 EW 21,3 Fett - 34,9 KH 8,50 €	Bestellbar von Montag bis Freitag Frischer Feldsalat mit Cocktailtomaten und Walnüssen, [3,H(H3)O] und Baguettebrötchen [A(A1A2)]	Buttermilch- dessert Orange-Limette [G] 339 Kcal - 10,8 EW 12,9 Fett - 42,9 KH 2,30 €	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] 8475,6 Kcal - 580 EW 549,1 Fett - 303,3 KH 3,90 €
	Di 31.10.	Zwei große Kartoffelreibekuchen [2,3,0] mit Apfelmus [3] 327,2 Kcal - 5,3 EW 0,5 Fett - 72,5 KH 5,50 €	Gulasch "halb & halb" [A(A1)] mit Makkaroni [A(A1)] 702,9 Kcal - 45,7 EW 19,4 Fett - 83,1 KH 6,50 €			Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer- Rhabarber-Füllung [9,A(A1)CG] 381,6 Kcal - 15,1 EW 7,6 Fett - 60,1 KH 8,50 €		Erdbeerkompott mit Vanillesauce [1,G] 217,5 Kcal - 3 EW 1,3 Fett - 45,4 KH 2,30 €	Camembert [G], Kochschinken [2,3,8], Zwiebelmettwurst [2,3], Jagdwurst [2,3,8], Heringssalat [2,3,4,9,DM], Frischkäse natur [G], Markenbutter [G] 445,1 Kcal - 16,4 EW 38,6 Fett - 7,5 KH 3,90 €
	Mi 01.11.	Porreeeintopf mit Karotten, Kartoffelwürfeln und Rindfleisch [A(A1)] 332,8 Kcal - 17,6 EW 8,3 Fett - 43,1 KH 5,50 €	Wirsingroulade [GM] mit Rahmbratensoße [A(A1)G] und Kartoffelpüree [1,G] 639,4 Kcal - 17 EW 38,1 Fett - 53,2 KH 6,50 €	Blumenkohl- Käsestern [A(A1)CG] mit Rahmmischgemüse [A(A1)G] und Salzkartoffeln 418,2 Kcal - 13,5 EW 8,9 Fett - 68,2 KH 4,95 €		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüserais [A(A1)DGM] 399,6 Kcal - 13,3 EW 17,8 Fett - 44,8 KH 8,50 €		Rote Grütze [1,A(A1)] mit Vanillesauce [1,G] 303 Kcal - 3,7 EW 6,5 Fett - 55,6 KH 2,30 €	Schmelzkäse Champignon [G], Jungschweinebraten [8], Maasdamer [G], Bierschinken [2,3,8], Tomatenleberwurst [2,M], Fruchtjoghurt [G], Markenbutter [G] 405,4 Kcal - 17,5 EW 35,1 Fett - 4,5 KH 3,90 €
	Do 02.11.	Soljanka [2,3,8,9,A(A1)LM] mit Brötchen [A(A1A3)] 634,6 Kcal - 23 EW 40,5 Fett - 41,6 KH 5,50 €	Schweine- geschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons [A(A1)G], dazu Eierknöpfe [A(A1A5)C] 739,2 Kcal - 39,7 EW 30,5 Fett - 75,1 KH 6,50 €	Gemüsefrikadelle [A(A1)C] mit Petersiliensoße [1,A(A1)G] und Tomatenreis 515,5 Kcal - 12,9 EW 15,2 Fett - 76,9 KH 4,95 €		Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln [A(A1)G] 327,6 Kcal - 20,3 EW 10,1 Fett - 33,5 KH 8,50 €		Nougatcreme mit Sauerkirschkompott 394,1 Kcal - 2,5 EW 31,4 Fett - 25,1 KH 2,30 €	Teewurst grob [2,3,4,GLM], Kasselerbraten [2,3,8], Kochsalami [2,3,8], Rindfleischsalat [9,L], Tomate- Basilikum-Käse [G], Frischkäse [G], Markenbutter [G] 452 Kcal - 19,2 EW 37,5 Fett - 9 KH 3,90 €
	Fr 03.11.	Süß-Saure Kartoffelstückchen [2,3,8,9,LM] mit Jagdwurst- und Gurkenwürfeln 480 Kcal - 13,3 EW 16 Fett - 64,7 KH 5,50 €	Rotbarschfilet [D] mit Kräutersauce [1,A(A1)G], Apfelrotkohl [1,3,A(A1)] und Salzkartoffeln 319,7 Kcal - 6,5 EW 11 Fett - 46,9 KH 6,50 €	Drei Eierpfannkuchen [A(A1)CG] mit Heidelbeerfüllung und Vanillesauce [1,G] 451,6 Kcal - 14,2 EW 8,3 Fett - 76,6 KH 4,95 €		Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree [A(A1)GLM] 337,9 Kcal - 15,9 EW 18,1 Fett - 26,3 KH 8,50 €		Brotbox: 3x2 Scheiben frisches Bäckerbrot einzeln entnehmbar in der Aromaverpackung [A(A1)G] 	Mandarinen- Kompott 177,5 Kcal - 1,5 EW 0,8 Fett - 39 KH 2,30 €
Sa 04.11.	Zwei gekochte Eier [C] in Senfsoße [1,A(A1)M] mit Salzkartoffeln und buntem Rohkostsalat 482,2 Kcal - 21,4 EW 21,7 Fett - 47,7 KH 5,50 €	Geschmortes Schweinshaxerl in Kümmelsoße [A(A1)], dazu Sauerkraut mit Speck[1] und Salzkartoffeln 540,2 Kcal - 30,3 EW 23,5 Fett - 49,1 KH 6,50 €	Kuchenangebot A Apfelkuchen [A(A1)G] 249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH  K Kirschkuchen [A(1)C,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 	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln [A(A1)CGLM] 438,3 Kcal - 13,7 EW 28,5 Fett - 30 KH 8,50 €		Sahniges Quarkdessert mit Früchten [7,FG] 330,8 Kcal - 19,2 EW 9 Fett - 40,5 KH 2,30 €	Gouda [G], Salami [2,3], Pfälzer Leberwurst [M], Frischkäse Kräuter [G], Bierwurst [2,3,4,8,M], Fleischsalat [1,3,CM], Markenbutter [G] 571,4 Kcal - 16,6 EW 54,8 Fett - 2,8 KH 3,90 €		
So 05.11.	Pilzeintopf "Süß-Sauer" mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln [A(A1)G] 398,7 Kcal - 20 EW 7,2 Fett - 57 KH 5,50 €	Zarter Rinderbraten [A(A1)O] in Rahmbratensoße [A(A1)G], dazu Bohnengemüse mit Speck [1,A(A1)] und Kartoffelklöße 800,3 Kcal - 40,7 EW 36,2 Fett - 71,5 KH 6,50 €	2,40 €	609,3 Kcal - 6,4 EW 38,5 Fett - 57,9 KH 8,90 €	Hühnerfrikassee mit feinem Spargel, dazu bunter Gemüserais [A(A1)GL] 406,8 Kcal - 21,3 EW 17,5 Fett - 39,1 KH 8,50 €	2,00 €	Aprikosen- kompott mit Vanillesauce [1,G] 281 Kcal - 4,3 EW 6,7 Fett - 49 KH 2,30 €	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] 8475,6 Kcal - 580 EW 549,1 Fett - 303,3 KH 3,90 €	

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
								Abend	Brot	Kuchen
Mo 30.10.										A K B
Di 31.10.										A K B
Mi 01.11.										A K B
Do 02.11.										A K B
Fr 03.11.										A K B
Sa 04.11.										A K B
So 05.11.										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