

IHR SPEISEPLAN

für 23.12.2024 - 29.12.2024

KW 52

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

Tel: 0371 70080 - 118

IHR SPEISEPLAN

für 23.12.2024 - 29.12.2024 KW 52

Name

Straße

PLZ/Ort

Deutsches Rotes Kreuz

EaR-DRK

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 Nachtsch "fruchtig & süß"	A Abendessen "appetitlich"
Mo 23.12.	Süß-Saure Kartoffelstückchen mit Jagdwurst- und Gurkenwürfeln [1,2,3,8,9,A(A1)LM] 48,8 Kal - 15,3 EW 18,9 Fett - 44,1 KH 5,90 €	Hühnerfrikassee [1,A(A1)G] mit buntem Gemüse und Langkomreis 175,2 Kal - 20,3 EW 12,3 Fett - 75,7 KH 6,90 €	Vegane Hackrolle mit Tomatenfüllung [A(A1,A4)M], Bratensoße (vegan) [A(A1)] und Kartoffelpüree [1,G] 290,7 Kal - 7,1 EW 6,1 Fett - 45,6 KH 5,90 €	Bestellbar von Montag bis Sonntag Geschmorte Entenkeule in Geflügelsoße [A(A1)], Apfelrotkohl [1,2,A(A1)] und Kartoffelklöße [0]	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti [A(A1)GL] 48,7 Kal - 21,0 EW 21,3 Fett - 24,9 KH 8,90 €	Bestellbar von Montag bis Freitag Hausgemachter Kartoffelsalat [1,3,9,CGM] mit 1 Paar Wiener Würstchen [8]	Buttermilchdessert Orange-Limette [G] 239 Kal - 30,8 EW 12,9 Fett - 42,9 KH 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] 847,5 Kal - 98,0 EW 54,1 Fett - 183,1 KH 4,10 €
Di 24.12.	Deftiger Linseneintopf mit Rauchfleisch und Kartoffelwürfel [1,2,3,8,9,A(A1)LM] 417,8 Kal - 21,0 EW 7,6 Fett - 65,8 KH 5,90 €	Rostbratwurst "Thüringer Art" [8] mit Bratensoße [A(A1)], Specksauerkraut [1] und Salzkartoffeln 514,5 Kal - 28,2 EW 8,9 Fett - 40,1 KH 6,90 €	Bunte Tortelloni mit Frischkäsefüllung [A(A1)CG] und fruchtiger Tomatensoße [1,A(A1)] 445,5 Kal - 27,4 EW 11,7 Fett - 56,8 KH 5,90 €		Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung [9,A(A1)CG] 81,8 Kal - 15,1 EW 7,6 Fett - 49,1 KH 8,90 €	Erdbeerkompott mit Vanillesoße [1,G] 217,5 Kal - 3,0 EW 1,3 Fett - 41,9 KH 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] 483,3 Kal - 14,8 EW 41,8 Fett - 76,8 KH 4,10 €	
Mi 25.12.	Steinpilz-Pfifferlingsuppe mit Fleischklößchen [C] 482,2 Kal - 28,0 EW 12,4 Fett - 49,7 KH 5,90 €	Sauerbraten [8,A(A1)] mit Sauerbratensoße [A(A1A2)], Apfelrotkohl [1,3,A(A1)] und Kartoffelklöße [3,0] 428,4 Kal - 24,0 EW 15,2 Fett - 41,1 KH 6,90 €	Blumenkohl-Käsesterm [A(A1)CG] mit Rahmmischgemüse [A(A1)G] und Salzkartoffeln 418,2 Kal - 15,3 EW 11,9 Fett - 46,2 KH 5,90 €		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüsereis [A(A1)DGM] 294,4 Kal - 19,3 EW 11,9 Fett - 46,2 KH 8,90 €	Rote Grütze [1,A(A1)] mit Vanillesoße [1,G] 481 Kal - 3,7 EW 6,3 Fett - 31,8 KH 2,50 €	Schmelzkäse Champignon [G], Jägerfrühstücksfleisch [2,3], Maasdamer [G], Bierschinken [2,3,8], feine Leberwurst [2,3], Fruchtjoghurt [G], Markenbutter [G] [G] 491,2 Kal - 17,0 EW 24,8 Fett - 39,8 KH 4,10 €	
Do 26.12.	Drei große Kartoffelreibecken [2,3,0] mit Apfelmus [3] 371,3 Kal - 42,0 EW 6,5 Fett - 82,7 KH 5,90 €	Hirschgulasch mit Waldpilzen [A(A1)M] und Kartoffelklöße [0] 410,5 Kal - 26,4 EW 5,8 Fett - 42,7 KH 6,90 €	Gemüsefrikadelle [A(A1)C] mit Petersiliensoße [1,A(A1)G] und Tomatenreis 315,5 Kal - 12,9 EW 15,2 Fett - 36,9 KH 5,90 €		Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln 327,8 Kal - 28,3 EW 10,7 Fett - 36,5 KH 8,90 €	Nougatcreme mit Sauerkirschkompott [FGH(H2)] 394,1 Kal - 2,5 EW 33,4 Fett - 25,1 KH 2,50 €	Teewurst grob [2,3,4,GLM], Kasserbraten [2,3,8], Kochsalami [2,3,8], Rindfleischsalat [9,1], Tomate-Basilikum-Käse [G], Frischkäse [G], Markenbutter [G] 452 Kal - 19,2 EW 27,5 Fett - 9,9 KH 4,10 €	
Fr 27.12.	Steckrüben-Kartoffeleintopf "Ackersegen" [A(A1)] mit Rauchfleisch 390,7 Kal - 20,1 EW 7,2 Fett - 57,9 KH 5,90 €	Fischfilet (natur) [D] mit Kräutersoße [1,A(A1)G], Salzkartoffeln und buntem Rohkostsalat 215,5 Kal - 6,9 EW 7,5 Fett - 35,1 KH 6,90 €	Drei Eierpfannkuchen mit Heidelbeerrfüllung [A(A1)CG] und Vanillesoße [1,G] 421,4 Kal - 14,2 EW 8,1 Fett - 76,0 KH 5,90 €		Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree [A(A1)GLM] 307,9 Kal - 15,0 EW 16,1 Fett - 36,5 KH 8,90 €	Mandarinen-Kompott 177,5 Kal - 1,5 EW 6,8 Fett - 39,9 KH 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] 352,5 Kal - 10,2 EW 16,1 Fett - 62,9 KH 4,10 €	
Sa 28.12.	Hörnchennudeln Spinat-Käsesoße [1,A(A1)G] 449,3 Kal - 15,1 EW 19,9 Fett - 58,8 KH 6,20 €	Geschmortes Schweinshaxerl in Kümmelsoße [A(A1)], dazu Sauerkraut mit Speck [1] und Salzkartoffeln 540,2 Kal - 30,2 EW 23,5 Fett - 45,5 KH 7,20 €	Kuchenangebot A Apfelkuchen [A(A1)G] 249,0 Kal - 4,2 EW 7,1 Fett - 46,9 KH K Kirschkuchen [A(A1)CG] 354,0 Kal - 1,1 EW 17,5 Fett - 41,9 KH B Butterkuchen [A(A1)G,H(H1)] 291,0 Kal - 6,3 EW 2,4 Fett - 46,3 KH 2,40 €		Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonssoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln [A(A1)CGLM] 480,3 Kal - 11,7 EW 25,5 Fett - 38,1 KH 9,20 €	Sahniges Quarkdessert mit Früchten [7,FG] 338,5 Kal - 15,2 EW 9,4 Fett - 45,5 KH 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] 371,4 Kal - 16,6 EW 54,8 Fett - 23,0 KH 4,10 €	
So 29.12.	Zwei gekochte Eier [C] in Senfsoße [1,A(A1)M] mit Salzkartoffeln und Apfelrotkohl [1,3,A(A1)] 529 Kal - 21,7 EW 24,4 Fett - 51,7 KH 6,20 €	Putenrollbraten mit Geflügelsoße [A(A1)G], Leipziger Allerlei [1,G] und Dampfkartoffeln 354,1 Kal - 23,3 EW 37,6 Fett - 45,4 KH 7,20 €			9,40€ / 9,70€ (Wochenende)	Hühnerfrikassee mit feinem Spargel, dazu bunter Gemüsereis [A(A1)GL] 465,8 Kal - 21,3 EW 15,5 Fett - 26,1 KH 9,20 €	Aprikosenkompott mit Vanillesoße [1,G] 381 Kal - 4,5 EW 6,7 Fett - 41,9 KH 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] 847,5 Kal - 98,0 EW 54,1 Fett - 183,1 KH 4,10 €

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
Mo 23.12.										A K B
Di 24.12.										A K B
Mi 25.12.										A K B
Do 26.12.										A K B
Fr 27.12.										A K B
Sa 28.12.										A K B
So 29.12.										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] 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] Weizen [C] Ei [D] Fisch [E] Erdnuss [F] Soja [G] Milch [H] Schalen [H1] Mandel [H2] Haselnuss [H3] Walnuss [H4] Kardamom [H5] Pecanuss [H6] Paranuss [H7] Pistazien [H8] Macadamianuss [H9] Queenslandnüsse [L] Sellerie [M] Senf [N] Sesam [O] Sulfit [P] Lupine [R] Weichtiere [FF] praktisch Allergenfrei, dennoch können Spuren von Allergenen enthalten sein.
* Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zusatzstoffe geben wir Ihnen gern mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit abgegeben werden.

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

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