

IHR SPEISEPLAN

für 19.05.2025 - 25.05.2025 KW 21



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 Kautions. Der Preis beträgt 15,- Euro pro Essenteilnehmer, für den Fall der Beschädigung einer Box oder falls eine Box abhanden kommt. Die Kautions 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 19.05.2025 - 25.05.2025 KW 21

MENÜ	1	2	3	4	5	N	6	7	A	K
Mo 19.05.										A K B
Di 20.05.										A K B
Mi 21.05.										A K B
Do 22.05.										A K B
Fr 23.05.										A K B
Sa 24.05.										A K B
So 25.05.										A K B

MENÜ	1 "klassisch & hausgemacht"	2 "traditionell & herzhaft"	3 "vegetarisch"	4 "Gericht der Woche"	5 "fein & klein"	Nudelgericht "appetitlich"	6 "knackig & frisch"	7 "fruchtig & süß"	A "appetitlich"
Mo 19.05.	Kesselgulasch vom Rind mit Gemüse und Kartoffelwürfeln [A(A1)] 420,9 Kcal - 30,7 EW 16,6 Fett - 34,2 KH 5,90 €	Hähnchenragout [A(A1A3)] mit Erbsengemüse und Langkornreis 537,2 Kcal - 26 EW 9,8 Fett - 81,9 KH 6,90 €	Zwei gekochte Eier [C] in Senfsoße [1,A(A1)M] mit Apfelrotkohl [1,3,A(A1)] und Salzkartoffeln 512,3 Kcal - 21,3 EW 23,5 Fett - 51,7 KH 5,90 €	Bestellbar von Montag bis Sonntag	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln [99,FR] 265,5 Kcal - 4,5 EW 12,2 Fett - 29,7 KH 9,10 €	Bestellbar von Montag bis Sonntag	Bestellbar von Montag bis Sonntag	Beerengrütze [1] mit Vanillesoße [1,G] 346,1 Kcal - 3,9 EW 6,7 Fett - 65,3 KH 2,50 €	Abendessen Kochschinken [2,3,8], Paprikapastete [2,3,8], Teewurst fein [2,3,4], Camembert [G], Markenbutter [G], 2 Scheiben Roggenmischbrot [A(A1A2)], 2 Scheiben Vollkornbrot [A(A2A3)] 377,3 Kcal - 25,2 EW 51,2 Fett - 35,3 KH 4,10 €
Di 20.05.	Blumenkohl-Möhreintopf mit Schweinefleisch und Kartoffelwürfeln [A(A1)] 343,6 Kcal - 18,1 EW 13,6 Fett - 35,1 KH 5,90 €	Bratheringsfilet in arteigener Marinade mit Kartoffelpüree [4,A(A1)CDM] 478,2 Kcal - 19,4 EW 23,9 Fett - 44,7 KH 6,90 €	Bandnudeleintopf mit buntem Gemüse [A(A1)CL] 286,6 Kcal - 11,6 EW 1,7 Fett - 52,6 KH 5,90 €	Forelle im Ganzen (praktisch Grätenfrei) [1,3,A(A1)DG] mit zerlassener Butter [G], Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen [A(A1)CGLM] 304,2 Kcal - 15,6 EW 6,2 Fett - 42,9 KH 9,10 €	Pasta [A(A1)C] in Tomaten-Basilikumsoße [1,A(A1)], dazu Kirschtomaten und Mozzarella [G]	Fruchtjoghurt Aprikose-Mango [G] 222 Kcal - 9 EW 0,3 Fett - 44,4 KH 2,50 €	Salat der Woche Chefsalat mit Schinken und Käsestreifen [2,3,8,A(A1)G], Joghurtdressing [1,3,GLMO] und Brötchen [A(A1)]	Salami [2,3], Schinkenpastete [2,3,8], Leberwurst fein [2,3], Schnittlauch-Frischkäse [G], Markenbutter [G], 2 Scheiben Vollkornbrot [A(A2A3)], 2 Scheiben Roggenmischbrot [A(A1A2)] 571,4 Kcal - 16,6 EW 54,8 Fett - 2,8 KH 4,10 €
Mi 21.05.	Eierpannkuchen [A(A1)CG] mit Roter Grütze gefüllt, dazu Vanillesoße [1,G] 454,9 Kcal - 17,9 EW 9,2 Fett - 73,7 KH 5,90 €	Rindfleischfrikadelle [A(A1)C] mit Zwiebelsoße [A(A1)] und Spätzle [A(A1)CG] 758,9 Kcal - 35,9 EW 27 Fett - 90 KH 6,90 €	Asia-Geschnetzeltes (süß-sauer-scharf) [F] mit viel Gemüse und Langkornreis 492,4 Kcal - 24,7 EW 8,1 Fett - 73,4 KH 5,90 €		Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel [A(A1)CGL] 533,2 Kcal - 14,6 EW 29,2 Fett - 50,3 KH 9,10 €		Schokoladenpudding [G] mit Vanillesoße [1,G] 391 Kcal - 9,1 EW 18,5 Fett - 47 KH 2,50 €	Lachsschinken [2,3], Leberkäse [2,3,8], Mettwurst grob [2,3,8], Gouda [G], Markenbutter [G], 2 Scheiben Roggenmischbrot [A(A1A2)], 2 Scheiben Vollkornbrot [A(A2A3)] 847,6 Kcal - 580 EW 549,1 Fett - 303,3 KH 4,10 €	
Do 22.05.	Bunte Nudeln [A(A1)] mit Wurstgulasch [2,3,8,A(A1)LM] und geriebenen Käse [G] 763,5 Kcal - 29,2 EW 37,7 Fett - 74,5 KH 5,90 €	Königsberger Klopse [C] in Kapernsoße [1,A(A1)G], dazu Dampfkartoffeln 501,5 Kcal - 18,7 EW 24,1 Fett - 50,4 KH 6,90 €	Vegane Jackfruit Bratwurst in veganer brauner Soße [A(A1)], dazu Sauerkraut und 455,2 Kcal - 19 EW 21,1 Fett - 42,1 KH 5,90 €		Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung [9,A(A1)CG] 381,6 Kcal - 15,1 EW 7,6 Fett - 60,1 KH 9,10 €		Joghurtspeise Apfel-Granatapfel [G] 300 Kcal - 8,1 EW 8,4 Fett - 48 KH 2,50 €	Kochschinken [2,3,8], Paprikapastete [2,3,8], Teewurst fein [2,3,4], Camembert [G], Markenbutter [G], 2 Scheiben Roggenmischbrot [A(A1A2)], 2 Scheiben Vollkornbrot [A(A2A3)] 547,3 Kcal - 18,6 EW 50,2 Fett - 4,8 KH 4,10 €	
Fr 23.05.	Grüne-Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln [A(A1)] 310,9 Kcal - 16,9 EW 6,8 Fett - 41,2 KH 5,90 €	Schnitzel vom Schwein [A(A1)] mit Bratensoße [A(A1)], Möhrengemüse und Salzkartoffeln 450,7 Kcal - 24,3 EW 10,4 Fett - 60,4 KH 6,90 €	Gemüsegulasch [A(A1)] mit Dampfkartoffeln 289,4 Kcal - 7,9 EW 1,6 Fett - 56,9 KH 5,90 €		Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel [A(A1)CGLM] 425,1 Kcal - 21,5 EW 18,3 Fett - 39,6 KH 9,10 €		Frischer Obstsalat [3] 117,5 Kcal - 1,5 EW 34,8 Fett - 3,9 KH 2,50 €	Salami [2,3], Schinkenpastete [2,3,8], Leberwurst fein [2,3], Schnittlauch-Frischkäse [G], Markenbutter [G], 2 Scheiben Vollkornbrot [A(A2A3)], 2 Scheiben Roggenmischbrot [A(A1A2)] 401,2 Kcal - 17,6 EW 34,8 Fett - 3,9 KH 4,10 €	
Sa 24.05.	Gemüsebagel [A(A1A5)L] mit Kräutersoße [1,A(A1)G] und Salzkartoffeln 388,8 Kcal - 7,8 EW 14,8 Fett - 53,8 KH 6,20 €	Gekochtes Wellfleisch mit Majoransud [A(A1)], Sauerkraut mit Speck [1] und Dampfkartoffeln 320 Kcal - 7,9 EW 7,2 Fett - 52,3 KH 7,20 €	Kuchenangebot A Apfelkuchen [A(A1)G] 249 Kcal - 8,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH K Kirschkuchen [A(A1)C,G] 356 Kcal - 4,1 EW 17,9 Fett - 43,9 KH B Butterkuchen [A(A1)G,H(H1)] 423 Kcal - 8,1 EW 23,1 Fett - 46,2 KH Stück 2,70 €		Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln [GLM] 250,8 Kcal - 16,3 EW 7,2 Fett - 26,8 KH 9,40 €		Apfelmark [3] mit Vanillesoße [1,G] 227,4 Kcal - 42,8 EW 128,6 Fett - 233,8 KH 2,50 €	Lachsschinken [2,3], Leberkäse [2,3,8], Mettwurst grob [2,3,8], Gouda [G], Markenbutter [G], 2 Scheiben Roggenmischbrot [A(A1A2)], 2 Scheiben Vollkornbrot [A(A2A3)] 452 Kcal - 19,2 EW 37,5 Fett - 9 KH 4,10 €	
So 25.05.	Laucheintopf mit Kasseler [2,3,A(A1)] 248,7 Kcal - 13 EW 9,1 Fett - 25,7 KH 6,20 €	Rindergulasch mit Champignons [A(A1)] und Kartoffelklößen [O] 305,9 Kcal - 45,8 EW 58,2 Fett - 48,4 KH 7,20 €			Herzhaftes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Petersilienkartoffeln [A(A1)GLM] 291,6 Kcal - 15,5 EW 10,1 Fett - 31 KH 9,40 €		Bestellbar von Montag bis Sonntag 9,40 € / 9,70 € (Wochenende)	Vanille-Sahnepudding [G] mit Apfel-Cassismus 277 Kcal - 5,9 EW 13,4 Fett - 32,8 KH 2,50 €	Kochschinken [2,3,8], Paprikapastete [2,3,8], Teewurst fein [2,3,4], Camembert [G], Markenbutter [G], 2 Scheiben Roggenmischbrot [A(A1A2)], 2 Scheiben Vollkornbrot [A(A2A3)] 352,3 Kcal - 19,2 EW 30,3 Fett - 0,7 KH 4,10 €

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] Queenslandnuss [L] Sellerie [M] Senf [N] Sesam [O] Sulfit [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. * Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gern mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden. Änderungen vorbehalten