

IHR SPEISEPLAN

für 28.07.2025-03.08.2025

KW 31



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 28.07.2025-03.08.2025

KW 31

MENÜ	1	2	3	4	5	N	6	7	A	K
Mo 28.07.										A K B
Di 29.07.										A K B
Mi 30.07.										A K B
Do 31.07.										A K B
Fr 01.08.										A K B
Sa 02.08.										A K B
So 03.08.										A K B

MENÜ	1 "klassisch & hausgemacht"	2 "traditionell & herzhaft"	3 "vegetarisch"	4 "Gericht der Woche"	5 "fein & klein"	N "appetitlich"	6 "knackig & frisch"	7 "fruchtig & süß"	A "appetitlich"
Mo 28.07.	"Sächsische" Kartoffelsuppe [1,L] mit Wiener Würstchen [2,3,8,LM] 631,3 Kcal - 17,8 EW 43,5 Fett - 38,3 KH 5,90 €	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 6,90 €	Bio - Vollkornspirelli [A(A1)] mit Gemüseolognese [L] und geriebenem Hartkäse [2,G] 583,1 Kcal - 29,5 EW 14,4 Fett - 77,1 KH 5,90 €	Bestellbar von Montag bis Sonntag Räucherlachsfiletspitzen vom Wildlachs [D] mit Senf-Honig-Dip[CM], Kartoffelrösti und Apfel-Möhrensalat	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln [A(A1)GL] 300,2 Kcal - 12,9 EW 15,2 Fett - 23,9 KH 9,10 €	Bestellbar von Montag bis Sonntag Makkaroni [A(A1)], dazu Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel [1,2,3,8A(A1)] und geriebenem Käse [G]	Bestellbar von Montag bis Sonntag Caesarsalat mit Grana Padano [2,CG], Brotcroutons [A(A1)GL], Ei [C], Hähnchenbruststreifen, Joghurt dressing [GL] und Brötchen [A(A1)]	Sauerkirsch-Grütze [1] mit Vanillesoße [1,G] 180,4 Kcal - 0,5 EW 0,6 Fett - 42,6 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)] 643,9 Kcal - 14,4 EW 51,3 Fett - 36,8 KH 4,10 €
Di 29.07.	Deftiger Linseneintopf mit Knackwurstscheiben und Kartoffelwürfel [2,3,8,A(A1)L] 507,4 Kcal - 22,1 EW 13 Fett - 65,9 KH 5,90 €	Zwei Jumbo-Fischstäbchen [A(A1)D] mit mediterranem Nudelsalat [3,A(A1)] 382,8 Kcal - 15 EW 22 Fett - 30,1 KH 6,90 €	Couscous-Gemüsepfanne [A(A1)] mit Broccoli-Knusper-Nuggets [A(A1A3)CFG] 899,7 Kcal - 23,9 EW 21,9 Fett - 115,2 KH 5,90 €		Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen [A(A1)CGLM] 329,3 Kcal - 15,6 EW 10,5 Fett - 41,3 KH 9,10 €			Grießpudding [A(A1)G] mit Schokosoße [G] 362,3 Kcal - 10,5 EW 14,3 Fett - 48 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)] 642,3 Kcal - 19,9 EW 49,7 Fett - 34,7 KH 4,10 €
Mi 30.07.	Sauerkraut-Kartoffeleintopf mit Apfelwürfeln und Blutwürstchen [2,3,8,A(A1)M] 552,3 Kcal - 18,2 EW 23 Fett - 62,9 KH 5,90 €	Jägerschnitzel [2,3,8,A(A1)CGM] in Bratensoße [A(A1)], dazu buntes Gemüse und Dampfkartoffeln 2149,9 Kcal - 18,1 EW 21,6 Fett - 60,3 KH 6,90 €	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung [G] auf Rahmchampignons [1,A(A1)G] 435,9 Kcal - 9,8 EW 24,7 Fett - 44,7 KH 5,90 €		Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf [L] 301,5 Kcal - 5,4 EW 17,1 Fett - 26,1 KH 9,10 €			Apfel-Vanillekompott [1,3,G] 359,4 Kcal - 3,9 EW 6,8 Fett - 68,3 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)] 645,9 Kcal - 16 EW 51,2 Fett - 35,3 KH 4,10 €
Do 31.07.	Blumenkohl-cremesuppe [1,A(A1)G] mit Hackfleischklößchen [C] 423,2 Kcal - 16,9 EW 29,9 Fett - 21 KH 5,90 €	Bauernroulade mit Gemüsefüllung [A(A1)C], dazu Bratensoße [A(A1)] und Kartoffelpüree [1,G] 498,2 Kcal - 16,9 EW 23,3 Fett - 52,2 KH 6,90 €	Mini Germknödel mit Pflaumenfüllung [A(A1)G] und Vanillesoße [1,G] 404,6 Kcal - 11,3 EW 2,9 Fett - 81,8 KH 5,90 €		Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln [A(A1)] 323 Kcal - 20,4 EW 8,2 Fett - 39,1 KH 9,10 €			Vanillequark [G] mit Himbeermus [3] 257 Kcal - 8,9 EW 6,4 Fett - 39 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)] 643,9 Kcal - 14,4 EW 51,3 Fett - 36,8 KH 4,10 €
Fr 01.08.	Milchreis [1,G] mit Zucker und Zimt, dazu Apfelkompott [3] 648,1 Kcal - 14,9 EW 14,1 Fett - 111 KH 5,90 €	Thüringer Mutzbraten [M] in Kümmelsoße [A(A1)], dazu Sauerkraut mit Speck [1,M] und Salzkartoffeln 651,4 Kcal - 40,6 EW 30,4 Fett - 50,2 KH 6,90 €	Gemüseschnitzel [A(A1)] mit Kräuterrahmsauce [1,A(A1)G] und Butterkartoffeln [G] 364,9 Kcal - 7,3 EW 11,5 Fett - 55,3 KH 5,90 €		Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung [9,A(A1)CG] 493 Kcal - 23,8 EW 17 Fett - 59,8 KH 9,10 €			Mandarinenfruchtquark [G] 360 Kcal - 17,1 EW 12,6 Fett - 42,6 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)] 642,3 Kcal - 19,9 EW 49,7 Fett - 34,7 KH 4,10 €
Sa 02.08.	Spirelli -Nudeln [A(A1)] mit Hackfleischsoße [A(A1)L] und geriebenem Käse [G] 810,6 Kcal - 40,3 EW 32,1 Fett - 87,8 KH 6,20 €	Gefüllte Paprikaschote [A(A1)C] mit Specksoße [1,A(A1)] und Butterkartoffeln [G] 507,6 Kcal - 16,8 EW 21,8 Fett - 56,7 KH 7,20 €	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)] 423 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2 KH Stück 2,70 €		Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree [A(A1)GL] 397,8 Kcal - 12,9 EW 17,2 Fett - 43,3 KH 9,40 €			Birrendessert mit Schokopudding [G] 234 Kcal - 2,9 EW 4,9 Fett - 44,6 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)] 645,9 Kcal - 16 EW 51,2 Fett - 35,3 KH 4,10 €
So 03.08.	Vegetarisch bunter Gemüseeintopf [A(A1)L] 151,3 Kcal - 6,7 EW 0,7 Fett - 28 KH 6,20 €	Rinderzunge [2,3] in Rotweinsauce [A(A1)O], dazu Buttererbsen [G] und Dampfkartoffeln 550,5 Kcal - 27,6 EW 23,9 Fett - 51,6 KH 7,20 €			Schweine-geschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle [A(A1)CGL] 477,7 Kcal - 27,3 EW 16,9 Fett - 51,7 KH 9,40 €			Bestellbar von Montag bis Sonntag Makkaroni [A(A1)], dazu Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel [1,2,3,8A(A1)] und geriebenem Käse [G] 752,3 Kcal - 27,7 EW 35,1 Kcal - 78,5 EW 26,2 Fett - 51,9 KH 5,90 € / 6,20 € (Wochenende)	Pflaumen-Kompott [3] mit Vanillesoße [1,G] 271 Kcal - 3,3 EW 6,3 Fett - 48,2 KH 2,50 €

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] Sulfid [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