

IHR SPEISEPLAN

für 10.03.2025 - 16.03.2025 KW 11



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 10.03.2025 - 16.03.2025 KW 11

| MENÜ | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | N | 6 | 7 | A | K |
|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|-------------|
| Mo 10.03. | | | | | | | | | | A K B |
| Di 11.03. | | | | | | | | | | A K B |
| Mi 12.03. | | | | | | | | | | A K B |
| Do 13.03. | | | | | | | | | | A K B |
| Fr 14.03. | | | | | | | | | | A K B |
| Sa 15.03. | | | | | | | | | | A K B |
| So 16.03. | | | | | | | | | | 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 10.03. | Kräuterröhrei [1,C] mit Rahmspinat [1,A(A1)G] und Dampfkartoffeln 501,3 Kcal - 26,9 EW 24,6 Fett - 41,3 KH 5,90 € | Kaninchenleberragout mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree [1,G] 746,1 Kcal - 38,7 EW 46,9 Fett - 40,4 KH 6,90 € | "vegetarisch" gefüllte Paprikaschote [99,CG] mit Tomatensoße [1,A(A1)] Butterkartoffeln [G] 322,7 Kcal - 9,3 EW 7,9 Fett - 50,3 KH 5,90 € | Bestellbar von Montag bis Sonntag | Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle [A(A1)CL] 287,1 Kcal - 17,8 EW 9,2 Fett - 30,4 KH 9,10 € | Bestellbar von Montag bis Sonntag | Bestellbar von Montag bis Sonntag | Fruchtiger Obstsalat [3] mit Kokosjoghurt [G] 215,1 Kcal - 5 EW 9,7 Fett - 24,1 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)] 377,3 Kcal - 25,2 EW 44,6 Fett - 34,5 KH 4,10 € |
| Di 11.03. | Grüppcheneintopf mit Rindfleischwürfeln und buntem Gemüse [A(A3)L] 341,6 Kcal - 18,9 EW 8,1 Fett - 45,5 KH 5,90 € | Szegediner Gulasch [A(A1)] mit Semmelknödeln [A(A1)CG] 456,2 Kcal - 34,1 EW 11,3 Fett - 53,9 KH 6,90 € | Süßkartoffel-Gemüseauflauf [A(A1A3)CGLMO] 350,8 Kcal - 17,8 EW 17,5 Fett - 26,3 KH 5,90 € | Braumeisterschnitzel [2,3,A(A1)G] mit gefüllten Kartoffeltaschen [G] und buntem Salat [3] | Zwei Pfannkuchen mit Blaubeer-Kompott gefüllt [A(A1)CG] 464,4 Kcal - 14,4 EW 7,6 Fett - 81 KH 9,10 € | Spaghetti [A(A1)] mit Carbonarasoße [1,2,3,8,A(A1)C,G] | Bunter Bauernsalat (Paprika, Gurke, Tomate, Mais) mit Hirtenkäse [G], Balsamicodressing [1,3,0] und Brötchen [A(A1)] | Vanillequark [G] mit Pfirsich-Maracujamus [10,G] 291 Kcal - 11,6 EW 8,5 Fett - 39,1 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)] 571,4 Kcal - 16,6 EW 54,8 Fett - 2,8 KH 4,10 € |
| Mi 12.03. | Makkaroni [A(A1)], dazu Tomatensoße mit Würstwürfeln [1,2,3,8,A(A1)LM] und geriebener Käse [G] 752,3 Kcal - 27,7 EW 35,1 Fett - 78,5 KH 5,90 € | Gedünstetes Welsfilet [D] mit Dillsoße [1,A(A1)G], Kohlrabi-Karottengemüse und Kartoffelpüree [1,G] 422 Kcal - 27 EW 13,4 Fett - 43,6 KH 6,90 € | Buntes Gämseragout in Käsesoße [A(A1)G] und Dampfkartoffeln 419,9 Kcal - 10,7 EW 13,9 Fett - 59,1 KH 5,90 € | | Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse und Spiralnudeln 715,5 Kcal - 23,5 EW 36,5 Fett - 70 KH 9,10 € | | | Erdbeerpudding [G] 372 Kcal - 7,5 EW 15 Fett - 51 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 847,6 Kcal - 580 EW 549,1 Fett - 303,3 KH 4,10 € |
| Do 13.03. | Reiseintopf mit Hühnerfleisch und Gemüse [L] 253,1 Kcal - 16,9 EW 3,7 Fett - 35,3 KH 5,90 € | Hacksteak "Griechische Art" [FR] mit Tomatensoße [1,A(A1)] und Reisnudeln [A(A1)] 662,1 Kcal - 27,9 EW 15,2 Fett - 100,7 KH 6,90 € | Käsespätzle [A(A1)CG] mit Tomaten-Bärlauchsoße [1,A(A1)] 581 Kcal - 22,2 EW 17,3 Fett - 80,9 KH 5,90 € | | Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln [99,FR] 295 Kcal - 5 EW 13,5 Fett - 33 KH 9,10 € | | | Buttermilch-Dessert [G] Vanille-Birne 339 Kcal - 10,8 EW 12,9 Fett - 42,9 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)] 547,3 Kcal - 18,6 EW 50,2 Fett - 4,8 KH 4,10 € |
| Fr 14.03. | Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch und Kartoffelwürfeln 270,5 Kcal - 13,3 EW 9,4 Fett - 31,1 KH 5,90 € | Kasslerbraten [2,3] mit Meerrettichsoße [1,3,A(A1)GO], dazu Sauerkraut mit Speck [1] und Kartoffelklöße 579,7 Kcal - 25,2 EW 27,5 Fett - 54,9 KH 6,90 € | Kaiserschmarren mit Rosinen [A(A1)CG], dazu Erdbeerkompott 737,8 Kcal - 18,1 EW 17,7 Fett - 122,3 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 - 38,6 KH 9,10 € | | | Pfirsichkompott mit cremiger Vanillesoße [1,G] 221,3 Kcal - 5,3 EW 1,9 Fett - 37,4 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)] 401,2 Kcal - 17,6 EW 34,8 Fett - 3,9 KH 4,10 € |
| Sa 15.03. | Deftiger Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch und buntem Gemüse [L] 240,7 Kcal - 13,4 EW 5,2 Fett - 29,2 KH 6,20 € | Geflügelfrikadelle [A(A1)CGM] in Geflügelsoße [3,A(A1)L], mit Pastinaken im Rahm [A(A1)G] Butterkartoffeln [G] 622,1 Kcal - 23,1 EW 24 Fett - 74,5 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 25,1 Fett - 46,2 KH Stück 2,70 € | | Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf [A(A1A2)GM] 397,8 Kcal - 24,6 EW 15,5 Fett - 38 KH 9,40 € | | | Vanille-Sahnepudding [G] mit Rhabarberkompott 259,5 Kcal - 4,6 EW 9,3 Fett - 37,4 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)] 452 Kcal - 19,2 EW 37,5 Fett - 9 KH 4,10 € |
| So 16.03. | Quarkkeulchen mit Rosinen [A(A1)CG] und Apfelmus [3], dazu Eierflokkensuppe mit Sternchen und Gemüsewürfelchen [A(A1)CL] 795,8 Kcal - 21 EW 15,1 Fett - 141,5 KH 6,20 € | 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 7,20 € | | 9,40€ / 9,70€ (Wochenende) | Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer dazu grüne Bohnen und Kartoffelklöße 412 Kcal - 17,2 EW 18,4 Fett - 40,4 KH 9,40 € | 5,90€ / 6,20€ (Wochenende) | 5,20€ / 5,50€ (Wochenende) | Milchreis [G] mit Kirschen 275,6 Kcal - 6,2 EW 4,3 Fett - 52,1 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 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] Pecanuss [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. Änderungen vorbehalten

* Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gern mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.