

IHR SPEISEPLAN

für 30.03.2026 - 05.04.2026

KW 14

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.

la cuisine

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 30.03.2026 - 05.04.2026

KW 14

Name

Straße

PLZ/Ort



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"	N Nudelgericht "appetitlich"	6 Salat der Woche "knackig & frisch"	7 Nachtisch "fruchtig & süß"	8 Kaltgericht "appetitlich"
Mo 30.03.	Steckrüben-Kartoffeleintopf "Ackersegen" mit Rauchfleisch [2,3,8,A(1)] 366,2 Kcal - 18,6 EW 14 Fett - 38,4 KH	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse [1,A(1)G] und Langkornreis 575,2 Kcal - 27,3 EW 17,3 Fett - 75,2 KH	Vegane Hackrolle mit Tomatenfüllung [A(1)M], dazu vegane Bratensoße [A(1)] und Kartoffelpüree [1,G] 291,7 Kcal - 7 EW 8,1 Fett - 45,6 KH	Bestellbar von Montag bis Sonntag Zarte Schweinebäckchen [LM] in Rotweinsoße [A(1)O], dazu Bohnengemüse mit Speck [1] und Rosmarinkartoffeln	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti [A(1)GL] 438,7 Kcal - 23 EW 21,3 Fett - 34,9 KH	Bestellbar von Montag bis Sonntag Bandnudeln [A(1)] mit getrüffelter Champignonsauce [1,A(1)G], frischen Champignons und geriebener Hartkäse	Bestellbar von Montag bis Sonntag Frischer Feldsalat mit Cocktailtomaten und Walnüssen [H(3)], dazu fruchtiges Dressing und ein Mehrkombrotchen [A(1)A2A3A4]	Weißer Schokoladencreme [G] mit Schokoladensplitter 340,5 Kcal - 7,9 EW 12,2 Fett - 47,3 KH	Hausgemachter Kartoffelsalat [2,A(1)CGLM], wahlweise mit: V= "Vosi" Schweine-Frikadelle [A(1)C] S= pan. Schweineschnitzel [A(1)] oder W= 2 Wiener Würstchen [2,3,8] 1214,1 Kcal - 56,9 EW 74,8 Fett - 74,8 KH
Di 31.03.	Soljanka [2,3,8,9,A(1)LM] mit Brötchen [A(1)A3] 634,6 Kcal - 23 EW 40,5 Fett - 43,6 KH	Gulasch "halb & halb" [A(1)] mit Makkaroni [A(1)] 709,7 Kcal - 45,9 EW 19,4 Fett - 84,5 KH	Bunte Tortelloni mit Frischkäsefüllung [A(1)CG] und fruchtiger Tomatensoße [1,A(1)] 645,5 Kcal - 27,4 EW 14,1 Fett - 60,1 KH		Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung [9,A(1)CG] 381,6 Kcal - 15,1 EW 7,6 Fett - 60,1 KH			Erdbeerkompott mit Vanillesoße [1,G] 217,5 Kcal - 3 EW 1,3 Fett - 45,4 KH	Hausgemachter Nudelsalat [2,3,8,A(1)CFG], wahlweise mit: V= "Vosi" Schweine-Frikadelle [A(1)C] S= pan. Schweineschnitzel [A(1)] oder W= 2 Wiener Würstchen [2,3,8] 1193,1 Kcal - 56 EW 75,4 Fett - 68,8 KH
Mi 01.04.	Zwei große Kartoffelreibebraten [2,3,O] mit Apfelsauce [3] 327,2 Kcal - 5,3 EW 0,5 Fett - 72,5 KH	Wirsingroulade [GM] mit Rahmbratensoße [1,A(1)G] und Kartoffelpüree [1,G] 729,4 Kcal - 17 EW 48,1 Fett - 53,2 KH	Blumenkohl-medallion [A(1)CG] mit Rahm-mischgemüse [1,A(1)G] und Salzkartoffeln 471,4 Kcal - 14 EW 13 Fett - 71,8 KH		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseris [A(1)DGM] 399,6 Kcal - 13,3 EW 17,8 Fett - 44,8 KH			Rote Grütze mit Vanillesoße [1,G] 303 Kcal - 3,7 EW 6,5 Fett - 55,6 KH	Hausgemachter Kartoffelsalat [2,A(1)CGLM], wahlweise mit: V= "Vosi" Schweine-Frikadelle [A(1)C] S= pan. Schweineschnitzel [A(1)] oder W= 2 Wiener Würstchen [2,3,8] 1214,1 Kcal - 56,9 EW 74,8 Fett - 74,8 KH
Do 02.04.	Hausgemachter Kartoffelsalat [1,2,3,9,CLM] mit zwei bunten Eiern [1,C] 718,6 Kcal - 20 EW 48,4 Fett - 46 KH	Schweinegeschnetzeltes "Zürcher Art" mit Champignons [1,A(1)G] und Eierknöpfchen [A(1)A5C] 816,3 Kcal - 39,9 EW 38,5 Fett - 76,2 KH	Gemüsefrikadelle [A(1)C] mit Petersiliensoße [A(1)C] und Tomatenreis 515,5 Kcal - 12,9 EW 15,2 Fett - 76,9 KH		Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln [A(1)G] 327,6 Kcal - 20,3 EW 10,1 Fett - 33,5 KH			Nougatcreme [FGH(H2)] mit Sauerkirsch-kompott 394,1 Kcal - 2,5 EW 11,4 Fett - 25,1 KH	Hausgemachter Nudelsalat [2,3,8,A(1)CFG], wahlweise mit: V= "Vosi" Schweine-Frikadelle [A(1)C] S= pan. Schweineschnitzel [A(1)] oder W= 2 Wiener Würstchen [2,3,8] 1193,1 Kcal - 56 EW 75,4 Fett - 68,8 KH
Fr 03.04.	Möhreneintopf mit Würstchenscheiben [2,3,8,A(1)] 372,8 Kcal - 8,3 EW 7,2 Fett - 48,3 KH	Gedünstetes Barschfilet [D], dazu Kohlrabigemüse in Rahm [1,A(1)G] und Salzkartoffeln 333,8 Kcal - 8,3 EW 14,7 Fett - 39,9 KH	Drei Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung [A(1)CG] und Vanillesoße [1,G] 451,6 Kcal - 14,2 EW 8,5 Fett - 79,6 KH		Softiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln [9,FR] 254,6 Kcal - 13,7 EW 5,7 Fett - 33,8 KH			Mandarinen-Kompott 177,5 Kcal - 1,5 EW 0,8 Fett - 39 KH	Hausgemachter Kartoffelsalat [2,A(1)CGLM], wahlweise mit: V= "Vosi" Schweine-Frikadelle [A(1)C] S= pan. Schweineschnitzel [A(1)] oder W= 2 Wiener Würstchen [2,3,8] 1214,1 Kcal - 56,9 EW 74,8 Fett - 74,8 KH
Sa 04.04.	Hörnchennudeln [A(1)C] mit Spinat-Käsesoße [1,A(1)G] 484,5 Kcal - 16 EW 19,9 Fett - 58,8 KH	Geschmortes Schweinshaxerl in Kümmelsoße [A(1)], dazu Sauerkraut mit Speck [1,M] und Butterkartoffeln [G] 629,5 Kcal - 31,4 EW 30,4 Fett - 54,2 KH	Kuchenangebot A Apfelkuchen [A(1)G] 249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH K Kirschkuchen [A(1)CG] 356 Kcal - 4,1 EW 17,9 Fett - 43,9 KH B Butterkuchen [A(1)G,H(H1)] 422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2 KH	9,40€ / 9,70€ (Wochenende)		Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln [A(1)GLM] 438,3 Kcal - 13,7 EW 28,5 Fett - 30 KH	991,8 Kcal - 40,4 EW	Sahniges Quarkdessert [7,FG] mit Früchten 330,8 Kcal - 19,2 EW 9 Fett - 48,5 KH	Hausgemachter Nudelsalat [2,3,8,A(1)CFG], wahlweise mit: V= "Vosi" Schweine-Frikadelle [A(1)C] S= pan. Schweineschnitzel [A(1)] oder W= 2 Wiener Würstchen [2,3,8] 1193,1 Kcal - 56 EW 75,4 Fett - 68,8 KH
So 05.04.	Eiereintopf mit buntem Gemüse und Kartoffelwürfeln [1,A(1)CGM] 654,6 Kcal - 27,8 EW 33,9 Fett - 52,9 KH	"Cordon bleu" vom Schwein [2,3,A(1)G], dazu Bratensoße [A(1)], Mischgemüse und Salzkartoffeln 414,7 Kcal - 24,5 EW 12,2 Fett - 64,6 KH		9,40€ / 9,70€ (Wochenende)		Hühnerfrikassee mit feinem Spargel, dazu bunter Gemüseris [A(1)GL] 406,8 Kcal - 21,3 EW 17,5 Fett - 39,1 KH		Aprikosen-kompott mit Vanillesoße [1,G] 281 Kcal - 4,3 EW 6,7 Fett - 49 KH	Hausgemachter Kartoffelsalat [2,A(1)CGLM], wahlweise mit: V= "Vosi" Schweine-Frikadelle [A(1)C] S= pan. Schweineschnitzel [A(1)] oder W= 2 Wiener Würstchen [2,3,8] 1214,1 Kcal - 56,9 EW 74,8 Fett - 74,8 KH

MENÜ	1	2	3	4	5	N	6	7	8	K
Mo 30.03.									V S W	A K B
Di 31.03.									V S W	A K B
Mi 01.04.									V S W	A K B
Do 02.04.									V S W	A K B
Fr 03.04.									V S W	A K B
Sa 04.04.									V S W	A K B
So 05.04.									V S W	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] Kaschunuss [H5] Pecannuss [H6] Paranuss [H7] Pistazien [H8] Macadamianüsse [L] Sellerie [M] Senf [N] Sesam [O] Sulfid [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

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