

# IHR SPEISEPLAN

für 03.08.2026 - 09.08.2026

KW 32

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 03.08.2026 - 09.08.2026

KW 32

Name

Straße

PLZ/Ort

Deutsches Rotes Kreuz

EaR-DRK

MENÜ	1 Tagesgericht 1 "vegetarisch"	2 Tagesgericht 2 "Traditionell & herzhaft"	3 Tagesgericht 3 "hausmannskost"	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 03.08.	Vegane Hackrolle mit Tomatenfüllung [A(A1)M] dazu vegane Bratensoße [A(A1)] und Kartoffelpüree [1,G] 471,3 Kcal - 16,4 EW 19,4 Fett - 55 KH 5,90 €	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse [1,A(A1)G] und Langkornreis 575,2 Kcal - 27,3 EW 17,3 Fett - 25,7 KH 6,90 €	Deftiger Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch und buntem Gemüse [A(A1)L] 272,1 Kcal - 14,7 EW 5,5 Fett - 34,8 KH 5,90 €	Bestellbar von Montag bis Sonntag  <b>Lammkotelets</b> mit Rotweinsauce [A(A1)O], dazu Speck-Bohnen [1] und Kartoffelgratin [A(A1)G]  <b>Penne "All'Arrabiata"</b> [A(A1)] mit Tomatenstückchen, Knoblauch, Peperoni und Schinkenspeck [2,3], dazu gehobelter Parmesan [2CG]  <b>Frischer Feldsalat</b> mit Cocktailtomaten und Walnüssen [H(H3)], dazu fruchtiges Dressing und ein Mehrkornbrötchen [A(A1)A2A3A4]	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti [A(A1)GL] 498,7 Kcal - 23 EW 21,3 Fett - 34,9 KH 9,30 €	Bestellbar von Montag bis Sonntag	Bestellbar von Montag bis Sonntag	Weißer Schokoladencreme [G] mit Schokoladensplitter 340,5 Kcal - 7,9 EW 12,7 Fett - 47,3 KH 2,65 €	Hausgemachter Kartoffelsalat [2,A(A1)CGLM], wahlweise mit: V= "Vosi" Schweine-Frikadelle [A(A1)C] S= pan. Schweineschnitzel [A(A1)] oder W= 2 Wiener Würstchen [2,3,8] 1214,1 Kcal - 56,9 EW 24,8 Fett - 74,8 KH 5,90 €
Di 04.08.	Käse-Lauch-Eintopf mit Sojahack [FGL] 266,1 Kcal - 13,3 EW 18,3 Fett - 11,8 KH 5,90 €	Gulasch "halb & halb" [A(A1)] mit Makkaroni [A(A1)] 709,7 Kcal - 45,9 EW 19,8 Fett - 84,5 KH 6,90 €	Soljanka [2,3,8,9,A(A1)LM] mit Brötchen [A(A1)A3] 644,4 Kcal - 29,7 EW 40,8 Fett - 62,6 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 9,30 €			Erdbeerkompott mit Vanillesoße [1,G] 284,1 Kcal - 6,1 EW 2,7 Fett - 55,8 KH 2,65 €	Hausgemachter Nudelsalat [2,3,8,A(A1)CFGM], wahlweise mit: V= "Vosi" Schweine-Frikadelle [A(A1)C] S= pan. Schweineschnitzel [A(A1)] oder W= 2 Wiener Würstchen [2,3,8] 1193,1 Kcal - 56 EW 25,4 Fett - 68,8 KH 5,90 €
Mi 05.08.	Zwei gekochte Eier [C] in Senfsoße [1,A(A1)GM] mit Apfelrotkohl [1,3,A(A1)] und Butterkartoffeln [G] 593,9 Kcal - 22,1 EW 31,3 Fett - 53,2 KH 5,90 €	Wirsingroulade [GM] mit Rahmbratensoße [1,A(A1)G] und Kartoffelpüree [1,G] 729,4 Kcal - 17 EW 48,3 Fett - 53,2 KH 6,90 €	Kesselgulasch vom Rind mit Gemüse- und Kartoffelwürfeln [A(A1)L] 446,9 Kcal - 31,9 EW 17,7 Fett - 38,3 KH 5,90 €		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüse [A(A1)DGM] 399,6 Kcal - 13,3 EW 17,8 Fett - 44,8 KH 9,30 €			Rote Grütze mit Vanillesoße [1,G] 303 Kcal - 3,7 EW 6,5 Fett - 55,8 KH 2,65 €	Hausgemachter Kartoffelsalat [2,A(A1)CGLM], wahlweise mit: V= "Vosi" Schweine-Frikadelle [A(A1)C] S= pan. Schweineschnitzel [A(A1)] oder W= 2 Wiener Würstchen [2,3,8] 1214,1 Kcal - 56,9 EW 24,8 Fett - 74,8 KH 5,90 €
Do 06.08.	Zwei große Kartoffelreibecken [2,3,0] mit Apfelmus [3] 327,2 Kcal - 5,3 EW 0,5 Fett - 72,5 KH 5,90 €	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons [1,A(A1)G] und Eierknöpfle [A(A1)A5C] 816,3 Kcal - 39,9 EW 38,5 Fett - 76,2 KH 6,90 €	Gemüsefrikadelle [A(A1)C] mit Petersiliensauce [A(A1)C] und Tomatenreis 515,5 Kcal - 12,9 EW 15,2 Fett - 26,9 KH 5,90 €		Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln [A(A1)G] 327,6 Kcal - 20,3 EW 10,1 Fett - 33,8 KH 9,30 €			Nougatcreme [FGH(H2)] mit Sauerkirschkompott 394,1 Kcal - 2,5 EW 31,4 Fett - 25,1 KH 2,65 €	Hausgemachter Nudelsalat [2,3,8,A(A1)CFGM], wahlweise mit: V= "Vosi" Schweine-Frikadelle [A(A1)C] S= pan. Schweineschnitzel [A(A1)] oder W= 2 Wiener Würstchen [2,3,8] 1193,1 Kcal - 56 EW 25,4 Fett - 68,8 KH 5,90 €
Fr 07.08.	Vegetarischer Möhreintopf mit Kartoffelwürfel [A(A1)L] 192,2 Kcal - 5,6 EW 1,4 Fett - 35,9 KH 5,90 €	Fischfilet (natur) [D], dazu Kohlrabigemüse in Rahm [1,A(A1)G] und Salzkartoffeln 333,8 Kcal - 8,3 EW 14,7 Fett - 39,9 KH 6,90 €	Quarkknödel mit Marillenfüllung [A(A1)CG] und Vanillesoße [1,G] 404,6 Kcal - 11,3 EW 2,9 Fett - 81,8 KH 5,90 €		Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln [99,FR] 254,6 Kcal - 13,7 EW 5,7 Fett - 33,8 KH 9,30 €			Mandarinenkompott 177,5 Kcal - 1,5 EW 0,8 Fett - 39 KH 2,65 €	Hausgemachter Kartoffelsalat [2,A(A1)CGLM], wahlweise mit: V= "Vosi" Schweine-Frikadelle [A(A1)C] S= pan. Schweineschnitzel [A(A1)] oder W= 2 Wiener Würstchen [2,3,8] 1214,1 Kcal - 56,9 EW 24,8 Fett - 74,8 KH 5,90 €
Sa 08.08.	Hörnchennudeln [A(A1)C] mit Spinat-Käsesoße [1,A(A1)GL] 485,5 Kcal - 16,1 EW 19,9 Fett - 58,9 KH 6,20 €	Geschmortes Schweinshaxerl in Kümmelsoße [A(A1)], dazu Sauerkraut mit Speck [1,M] und Butterkartoffeln [G] 629,5 Kcal - 31,4 EW 30,4 Fett - 54,2 KH 7,20 €	Kuchenangebot A Apfelkuchen [A(A1)G] 249 Kcal - 4,2 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)] 287 Kcal - 6,3 EW 23,1 Fett - 46,3 KH Stück 2,85 €		Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln [A(A1)GLM] 438,3 Kcal - 13,7 EW 28,5 Fett - 30 KH 9,60 €			Sahniges Quarkdessert [7,FG] mit Früchten 330,8 Kcal - 19,2 EW 9 Fett - 40,5 KH 2,65 €	Hausgemachter Nudelsalat [2,3,8,A(A1)CFGM], wahlweise mit: V= "Vosi" Schweine-Frikadelle [A(A1)C] S= pan. Schweineschnitzel [A(A1)] oder W= 2 Wiener Würstchen [2,3,8] 1193,1 Kcal - 56 EW 25,4 Fett - 68,8 KH 6,20 €
So 09.08.	Ein Riesengerknödel mit Heidelbeerfüllung [A(A1)G] und Vanillesoße [1,G] 150,6 Kcal - 4,9 EW 1,5 Fett - 38,9 KH 6,20 €	"Cordon bleu" vom Schwein [2,3,A(A1)G] mit hausgemachtem Kartoffelsalat [1,2,3,9,CLM] 786,6 Kcal - 22 EW 40,4 Fett - 61,4 KH 7,20 €			832,7 Kcal - 37,6 EW 55 Fett - 39,3 KH 9,40€ / 9,70€ (Wochenende)			Hühnerfrikassee mit feinem Spargel, dazu bunter Gemüseris [A(A1)GL] 406,8 Kcal - 21,3 EW 12,5 Fett - 39,1 KH 9,60 €	Aprikosenkompott mit Vanillesoße [1,G] 281 Kcal - 4,3 EW 6,7 Fett - 49 KH 2,65 €

MENÜ	1	2	3	4	5	N	6	7	8	K
Mo 03.08.										V S W A K B
Di 04.08.										V S W A K B
Mi 05.08.										V S W A K B
Do 06.08.										V S W A K B
Fr 07.08.										V S W A K B
Sa 08.08.										V S W A K B
So 09.08.										V S W A K B

Die Bezeichnungen hinter den einzelnen Preisen 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 [H9] Queenslandnüsse [L] Sellerie [M] Senf [N] Sesam [O] Sulfid [P] Lupine [R] Weichtiere [FR] praktisch Allergentfrei, 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