

IHR SPEISEPLAN

für 06.01.2020 - 12.01.2020 KW 2



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 Kauti...
Kauti...
Kauti...

IHR SPEISEPLAN

für 06.01.2020 - 12.01.2020 KW 2

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
								Abend	Brot	Kuchen
Mo 06.01.										A ----- K ----- B
Di 07.01.										A ----- K ----- B
Mi 08.01.										A ----- K ----- B
Do 09.01.										A ----- K ----- B
Fr 10.01.										A ----- K ----- B
Sa 11.01.										A ----- K ----- B
So 12.01.										A ----- K ----- B

MENÜ	1 Tagesgericht 1 "klassisch & hausgemacht"	2 Tagesgericht 2 "traditionell & herzhaft"	3 Tagesgericht 3 "vegetarisch"	4 Tagesgericht 4 "genießen & schlemmen"	5 Tagesgericht 5 "fein & klein"	6 Salat der Woche "knackig & frisch"	7 Nachtisch "fruchtig & süß"	A Abendessen "appetitlich"
Mo 06.01.	Kohlrabi-Karotten-Eintopf mit Schweinefleisch , 263,2 Kcal - 15,7 EW 10,7 Fett - 24,4 KH 4,65 €	Kasselergulasch [2,3,A(A1)] mit Spätzle [A(A1)C] 784,9 Kcal - 39,6 EW 28,7 Fett - 90,1 KH 4,85 €	Drei vegetarische Maultaschen [A(A1)CL] auf Gemüsebolognese [1,C,G] 381,1 Kcal - 14,1 EW 5,7 Fett - 66,1 KH 4,75 €	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Süßungsmitteln) [G], 388,9 Kcal - 10,7 EW 12,5 Fett - 56,5 KH 5,10 €	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle [A(A1)CL], 281,6 Kcal - 17,8 EW 9,2 Fett - 30,4 KH 5,60 €	Bestellbar von Montag bis Freitag Bunter Bauernsalat (Paprika, Gurke, Tomate, Mais, mit Fetakäsewürfel [G], und Balsamicoessig [FR], Baguettebrötchen [A(A1)])	Obstsalat der Saison mit Kokosjoghurt [G] 248,1 Kcal - 4,7 EW 9,7 Fett - 32,9 KH 1,65 €	Eiersalat [1,CGM], Gouda [G], Putenbrust geräuchert [2,3,8], Teewurst [2,3], Schmelzkäse [G], Kochsalami [2,3,8], Markenbutter [G] 512 Kcal - 18 EW 47,5 Fett - 2,8 KH 3,30 €
Di 07.01.	Gräupcheneintopf mit Rindfleischwürfel und buntem Gemüse [A(A3)L], 335,2 Kcal - 20,4 EW 6,5 Fett - 47,5 KH 4,65 €	Alaskaseelachsfilet in Dillsoße [1,A(A1)G], Apfelrotkohl [1,3], Salzkartoffeln 505,3 Kcal - 22,8 EW 18,9 Fett - 58,4 KH 4,75 €	Eieromelett mit Schnittlauch [99,CFG], Tomatensoße [1,A(A1)], Karotten-Bärlauch Couscous [1,A(A1)] 447,8 Kcal - 19,1 EW 13,7 Fett - 59,4 KH 4,75 €	Hähnchen "Cordon bleu" aus Hähnchenbrust-Formfleisch, mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree [A(A1)G], 549,2 Kcal - 27,4 EW 26,4 Fett - 48 KH 7,10 €	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, dazu grüne Bohnen und Kartoffel- Senf-Stampf [15,A(A1A2)M], [A(A1)G], 401,3 Kcal - 24,6 EW 15,5 Fett - 38 KH 6,10 €		Vanillequark [G] Pflirsich- Maracujamus [1,3] 288 Kcal - 11,6 EW 8,5 Fett - 39,1 KH 1,65 €	Mixed Pickles , Nusschinken [2,3,8], Knacker [2,3,4], Leberwurst [2,3], Camembert [G], Frischkäse [G], Markenbutter [G] 436,7 Kcal - 18,1 EW 38,5 Fett - 3,9 KH 3,30 €
Mi 08.01.	Soljanka [2,3,8,9,A(A1)LMO] mit frischem Bäckerbrötchen 613,8 Kcal - 22,2 EW 40,5 Fett - 39,2 KH 4,65 €	Kräutersahnequark [G] Butter [G], Kalbsleberwurst [2,3], Salzkartoffeln 626,7 Kcal - 26,9 EW 35 Fett - 48,5 KH 4,85 €	Zwei Pfannkuchen mit Champignonfüllung [1,A(A1)CG], Basilikumsoße [1,A(A1)G] 328,7 Kcal - 0,8 EW 5,7 Fett - 4,8 KH 4,65 €	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) [9,A(A1)CG], 456,4 Kcal - 8,5 EW 19,4 Fett - 59,8 KH 5,90 €	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße, mit Gemüse und Spiralnudeln [14,A(A1)G], 740 Kcal - 23,5 EW 40,5 Fett - 70 KH 5,10 €		Beerengrütze mit Vanillesoße [1,G], 366,1 Kcal - 1,9 EW 0,9 Fett - 75,4 KH 1,65 €	Partyfrikadelle [A(A1)C], Kochschinken [2,3,8], Mettwurst [2,3], Salami [2,3], Schmelzkäse [G], Maasdamer [G], Markenbutter [G] 554,9 Kcal - 20,9 EW 49,2 Fett - 7,1 KH 3,30 €
Do 09.01.	Makkaroni [A(A1)C] Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel [1,2,3,8,A(A1)LM], geriebener Käse [G] 744 Kcal - 26,8 EW 35,7 Fett - 76,6 KH 4,65 €	Szegediner Gulasch [A(A1)] Semmelknödel [A(A1)C] 402,1 Kcal - 27,9 EW 32,8 Fett - 78,1 KH 4,85 €	Tagliatelle [A(A1)] Bärlauch- Frischkäsesoße [1,A(A1)G] 439,9 Kcal - 12,7 EW 12,4 Fett - 68,1 KH 4,65 €	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln [3,GLM], 627,5 Kcal - 16,1 EW 45 Fett - 37,2 KH 6,10 €	Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln , 262,3 Kcal - 4,5 EW 13,5 Fett - 29,5 KH 4,70 €		Birrendessert mit Schokopudding [G], 239,3 Kcal - 2,9 EW 4,8 Fett - 45,4 KH 1,65 €	Fruchtquark [G], Bierschinken [2,3,8], Partywiener [2,3,8,LM], Jagdwurst [2,3,8], Bärlauchkäse [1,G], Schmelzkäse Kräuter [G], Markenbutter [G] 472,7 Kcal - 18,4 EW 40,9 Fett - 7,7 KH 3,30 €
Fr 10.01.	Pilzeintopf "Süß- Sauer" mit Rindfleisch und Kartoffelwürfel [A(A1)G], 382,2 Kcal - 22,7 EW 5,8 Fett - 55,9 KH 4,65 €	Eisbeinfleisch [2,3] in Meerrettichsoße [1,3,5,A(A1)GO], mit Sauerkraut [1], und Kartoffelklöße [3,5,O] 677,1 Kcal - 32,5 EW 29 Fett - 68,9 KH 4,95 €	Kaiserschmarren mit Rosinen [A(A1)CG] Erdbeerkompott [A(A1)] 664,4 Kcal - 2,2 EW 1 Fett - 39,7 KH 4,65 €	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Rahmsoße dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln [GL], 413,3 Kcal - 25,9 EW 16 Fett - 39,5 KH 6,80 €	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel [A(A1)CGLM], 413 Kcal - 21,5 EW 18,3 Fett - 38,6 KH 5,40 €		Fruchtcocktail [1] in cremiger Vanillesoße [1,G] 207,3 Kcal - 4,5 EW 1,9 Fett - 42 KH 1,65 €	Obstsalat, Frischkäse Gurke/Dill [G], Räucherkäse [1,G], Zwiebelmettwurst [2,3], Schinkenspeck [2], Toscana Pastete [2,3,CG], Markenbutter [G] 392,1 Kcal - 15,4 EW 32,5 Fett - 8,7 KH 3,30 €
Sa 11.01.	Erzgebirgische Linsensuppe mit Kaßler [2,3,A(A1)L], 410,9 Kcal - 25,2 EW 4,1 Fett - 62,6 KH 4,65 €	Frikadelle Fleischermeister mit Bratensoße [A(A1)], und Erbsengemüse [1,G], Salzkartoffeln 535,5 Kcal - 14,7 EW 9,3 Fett - 57,4 KH 4,90 €	Kuchenangebot Ⓐ Apfelkuchen [A(A1)G] 249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH Ⓚ Kirschkuchen [A(A1)G] 356 Kcal - 4,1 EW 17,9 Fett - 43,9 KH Ⓑ Butterkuchen [A(A1)G,H(H1)] 422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2KH Stück 1,50€	Schlemmerfilet "Florentin" vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit einer Spinat-Käse- Auflage, dazu Sommergemüse und Rahmkartoffeln [A(A1)DGL], 476,9 Kcal - 26,5 EW 26,5 Fett - 31 KH 6,70 €	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer- Kompott [A(A1)CG], 459,9 Kcal - 14,4 EW 7,6 Fett - 81 KH 5,60 €	Brotbox: 3x2 Scheiben frisches Bäckerbrot einzeln entnehmbar in der Aromaverpackung 422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2KH [A(A1)G] 	Vanille Sahnepudding mit Apfel-Cassismus [G], 294,4 Kcal - 6,1 EW 13,3 Fett - 37,1 KH 1,65 €	Makrele [3,DM], Kasseler [2,3,8], Zungenrotwurst [2,3], Frischkäse natur [G], Jungschweinebraten [8], Griebenschmalz [3,A(A1)], Markenbutter [G] 507,4 Kcal - 14,2 EW 50,2 Fett - 1,1 KH 3,30 €
So 12.01.	Reiseintopf mit Gemüse und Hühnerfleisch [L], 259,5 Kcal - 18,5 EW 2,8 Fett - 39,1 KH 4,65 €	Kasselerroulade Hausfrauenart Kümmel-Senfsoße [A(A1)M], Weinkraut [1,O], Salzkartoffeln 682,9 Kcal - 34,2 EW 35,6 Fett - 53 KH 4,95 €		Rinderroulade "Hausfrauen Art" in herzhafter Bratensoße mit Rotkohl und Salzkartoffeln [A(A1)LM], 431,4 Kcal - 28,1 EW 15,1 Fett - 43,7 KH 6,90 €	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen naturell und Kartoffelklöße [A(A1)CGLM], 412 Kcal - 17,2 EW 18,4 Fett - 40,4 KH 5,40 €		Grießpudding mit Schokosoße [A(A1)G], 412,5 Kcal - 9,8 EW 18,1 Fett - 51 KH 1,65 €	Eiersalat [1,CGM], Gouda [G], Putenbrust geräuchert [2,3,8], Teewurst [2,3], Schmelzkäse [G], Kochsalami [2,3,8], Markenbutter [G] 512 Kcal - 18 EW 47,5 Fett - 2,8 KH 3,30 €

Die Bezeichnungen hinter den einzelnen Speisen im oben aufgeführten Speiseplan haben folgende Bedeutung: Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: [1] Farbstoff [2] Konservierungsmittel [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] Walnus:
[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.
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.