

IHR SPEISEPLAN

für **23.01.2023 - 29.01.2023** KW **4**

Änderungswünsche sind jeweils bis 15:00 Uhr des Vortages möglich.
Für Änderungen Ihrer Wochenendbestellung informieren Sie uns bitte bis Freitag 12:00 Uhr.

Wochenend-/Feiertagspauschale: 0,30 € pro Menü. Für Personen, die nicht dem Personenkreis nach § 53 AO angehören, erhöht sich der Abgabepreis um die gesetzliche Mehrwertsteuer.



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 **23.01.2023 - 29.01.2023** KW **4**


Name

Straße

PLZ/Ort

Deutsches Rotes Kreuz

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" | 6 Salat der Woche "knackig & frisch" | 7 Nachtisch "fruchtig & süß" | A Abendessen "appetitlich" |
|---------------------|---|---|--|---|--|---|---|---|
| Mo 23.01. | "Sächsische" Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen [2,3,8,LM] <small>631 Kcal - 17,8 EW 43,4 Fett - 38,3 KH</small> 4,95 € | Kaninchenleberragout [G] mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree [1,G] <small>743,1 Kcal - 38,7 EW 46,7 Fett - 40,2 KH</small> 7,00 € | Hörnchennudeln [A(A1)C] mit Spinat-Käsesoße [1] <small>480,3 Kcal - 15,8 EW 17,6 Fett - 62,9 KH</small> 4,95 € | Bestellbar von Montag bis Sonntag Kap-Seehechtfilet, gebraten [1,A(A1)DG] in Dill-Buttersoße mit Retrogemüse und Kartoffelpüree | Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle [A(A1)CL] <small>312 Kcal - 15,2 EW 9 Fett - 40,2 KH</small> 8,70 € | Bestellbar von Montag bis Freitag Rohkostsalatmix mit Blattsalat, Joghurt dressing und Baguettebrötchen | Stracciatella-joghurt [FG] <small>501,3 Kcal - 12,7 EW 33 Fett - 35,5 KH</small> 2,30 € | Schmelzkäse Champignon [G], Jungschweinebraten [2,3,8], Maasdamer [G], Bierschinken [2,3,8], Tomatenleberwurst [2,M], Fruchtjoghurt [G], Markenbutter [G] <small>405,4 Kcal - 17,5 EW 35,1 Fett - 4,5 KH</small> 3,90 € |
| Di 24.01. | Kohlrabi-Karotten-Eintopf mit Schweinefleisch [A(A1)C] <small>274,4 Kcal - 15,4 EW 11,8 Fett - 24,9 KH</small> 4,95 € | Putenrahm-geschnetzeltes mit Champignons [3,A(A1)GL] und Gemüseris [L] <small>645,2 Kcal - 32,2 EW 18,9 Fett - 84,7 KH</small> 6,00 € | Lasagne Bolognese "vegetarisch" mit Tomatensoße [1,A(A1)] <small>514,7 Kcal - 17,7 EW 16,9 Fett - 67 KH</small> 5,50 € | | Hausgemachte Wirsingroulade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln [A(A1)LM] <small>335,4 Kcal - 10,5 EW 18,3 Fett - 28,9 KH</small> 8,40 € | | Rhabarber-kompott mit Vanillesoße [1,G] <small>155,3 Kcal - 1,1 EW 0,2 Fett - 33,5 KH</small> 2,30 € | Teewurst grob [2,3,4,GLM], Kasselerbraten [2,3,8], Kochsalami [2,3,8], Obst nach Angebot, Tomate-Basilikum-Käse [G], Frischkäse [G], Markenbutter [G] <small>377,3 Kcal - 15,2 EW 34,7 Fett - 1 KH</small> 3,90 € |
| Mi 25.01. | Schweinegulasch [A(A1)] mit Makkaroni [A(A1)] <small>640,3 Kcal - 43,7 EW 18,2 Fett - 74 KH</small> 6,00 € | Kräutersahnequark [G] mit Butter, [G] Kalbsleberwurst [2,3] und Salzkartoffeln <small>641,2 Kcal - 27,1 EW 34,8 Fett - 51,6 KH</small> 5,50 € | Rahmchampignons [1,A(A1)G] mit Schwäbischen Eierspätzle [A(A1)C] und geriebenen Käse [G] <small>509,3 Kcal - 22,9 EW 17 Fett - 62 KH</small> 4,95 € | | Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln [A(A1)CGL] <small>336,6 Kcal - 12,2 EW 15 Fett - 35,4 KH</small> 7,45 € | | Schokoladen-quark [FG] <small>411,3 Kcal - 23,8 EW 8,4 Fett - 58,4 KH</small> 2,30 € | Schmelzkäse Sahne [2,G], Kräuterkäse [G], Geflügelrömerbraten [2,3,8], Zungenrotwurst [2,3], Teewurst fein [2,3,4], Hering in Gelee [9,D], Markenbutter [G] <small>388 Kcal - 15,9 EW 35,8 Fett - 0,4 KH</small> 3,90 € |
| Do 26.01. | Bunter vegetarischer Gemüseintopf mit Kartoffelwürfel [3,A(A1)GL] <small>179 Kcal - 8,2 EW 0,5 Fett - 32,2 KH</small> 4,95 € | Alaska-Seelachsfilet [A(A1)DG] mit Senfsoße, [1,A(A1)GM] Salzkartoffeln und Rotkrautsalat <small>443 Kcal - 35,7 EW 12,1 Fett - 44,3 KH</small> 6,50 € | Schupfnudelpfanne mit buntem Gemüse, [A(A1)C] dazu Kräutersoße [1,A(A1)G] <small>550,8 Kcal - 10,8 EW 15,7 Fett - 67,3 KH</small> 5,50 € | | Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree [CG] <small>416,1 Kcal - 19,3 EW 23,4 Fett - 29,2 KH</small> 7,35 € | | Heidelbeer-kompott [1] mit Vanillesoße [1,G] <small>328,8 Kcal - 3,3 EW 6,6 Fett - 59,9 KH</small> 2,30 € | Gouda [G], Salami [2,3], Geflügelleberwurst [2,3], Frischkäse Kräuter [G], Bierwurst [2,3,8,M], Fleischsalat [1,3,CM], Markenbutter [G] <small>537,1 Kcal - 16,6 EW 51 Fett - 2,6 KH</small> 3,90 € |
| Fr 27.01. | Süß-Saurer Fleckeeintopf [9] mit Kartoffelwürfel <small>431 Kcal - 36,1 EW 8 Fett - 51,2 KH</small> 5,50 € | Frikadelle vom Schwein und Rind [A(A1)C] mit Bratensoße, [A(A1)] Mischgemüse [1] und Salzkartoffeln <small>608,7 Kcal - 22,6 EW 29,8 Fett - 60 KH</small> 6,00 € | Vegetarischer Grüne-Bohneneintopf <small>198,3 Kcal - 7 EW 0,5 Fett - 36,3 KH</small> 4,95 € | | Reibekuchen mit Apfelmus [A(A1)C] 0 <small>544 Kcal - 7,2 EW 22,4 Fett - 72,8 KH</small> 6,90 € | | Mascarpone - Creme mit Roter Grütze [G] <small>337,5 Kcal - 6 EW 12,8 Fett - 50 KH</small> 2,30 € | Limburger [G], Hähnchen in Aspik [2,3,8], Leberkäse [2,3,8], Mettwurst grob [2,3,8], Lachsschinken [2,3], Schmelzkäse Pikant, Markenbutter [G] <small>847,6 Kcal - 579,8 EW 549,2 Fett - 303,4 KH</small> 3,90 € |
| Sa 28.01. | Drei kleine Hefeklöße [A(A1)CG] mit Heidelbeersoße [G] <small>652,4 Kcal - 20,8 EW 6,9 Fett - 120 KH</small> 5,50 € | Zwei Chicken Haxen [A(A1)] mit Geflügelsoße, [3,A(A1)L] Salzkartoffeln und Rettichsalat <small>545,3 Kcal - 47 EW 15,3 Fett - 41,3 KH</small> 6,00 € | Kuchenangebot A Apfelkuchen [A(A1)G] <small>249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH</small> K Kirschkuchen [A(1)C,G] <small>356 Kcal - 4,1 EW 17,9 Fett - 43,9 KH</small> B Butterkuchen [A(A1)G,H(H1)] <small>422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2KH</small> | | Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln [A(A1)D] <small>382,1 Kcal - 16,8 EW 16 Fett - 41,8 KH</small> 8,40 € | | Naturjoghurt mit Maracujamus [1,3] <small>181 Kcal - 6,8 EW 7,1 Fett - 19,5 KH</small> 2,30 € | Camembert [G], Kochschinken [2,3,8], Zwiebelmettwurst [2,3], Jagdwurst [2,3,4,8], Gurkensalat, Frischkäse natur [G], Markenbutter [G] <small>417,1 Kcal - 16,7 EW 36,4 Fett - 5 KH</small> 3,90 € |
| So 29.01. | Nudeleintopf mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch [A(A1)CL] <small>675,4 Kcal - 33 EW 6,8 Fett - 116 KH</small> 4,95 € | Rinderzunge mit Soße, [1,A(A1)G] Buttererbsen [G] und Dampfkartoffeln <small>628 Kcal - 25,9 EW 36,9 Fett - 46,7 KH</small> 7,00 € | | | Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse naturell und Gabelspaghetti [A(A1)GL] <small>438,7 Kcal - 23 EW 21,3 Fett - 34,9 KH</small> 8,80 € | | Brotbox: 3x2 Scheiben frisches Bäckerbrot einzeln entnehmbar in der Aromaverpackung [A(A1)G]  <small>422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2KH</small> 1,80 € | Buttermilch-dessert mit Gartenfrucht [G] <small>339 Kcal - 10,8 EW 12,3 Fett - 42,9 KH</small> 2,30 € |

| MENÜ | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | A | B | K |
|---------------------|---|---|---|---|---|---|---|-------|------|-------------|
| | | | | | | | | Abend | Brot | Kuchen |
| Mo 23.01. | | | | | | | | | | A K B |
| Di 24.01. | | | | | | | | | | A K B |
| Mi 25.01. | | | | | | | | | | A K B |
| Do 26.01. | | | | | | | | | | A K B |
| Fr 27.01. | | | | | | | | | | A K B |
| Sa 28.01. | | | X | | | X | | | | A K B |
| So 29.01. | | | X | | | X | | | | 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] Kaschnuss [H5] Pecannuss [H6] Paranuss [H7] Pistazien [H8] Macadamianuss [H9] Queenslandnüsse [L] Sellerie [M] Sesam [O] Sulfit [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