

IHR SPEISEPLAN

für **07.02.2022 - 13.02.2022** KW **6**

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.

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 **07.02.2022 - 13.02.2022** KW **6**

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 07.02.	Kohlroulade [GM] mit Specksoße [1] und Salzkartoffeln <small>570,6 Kcal - 15,1 EW 33 Fett - 49 KH</small> 4,85 €	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Champignons und Stockschwämmchen in Rahm [1,A(A1)G] dazu Bandnudeln [A(A1)C] <small>567,2 Kcal - 37,8 EW 15 Fett - 64,6 KH</small> 4,95 €	Bunte Tortelloni mit Frischkäsefüllung [A(A1)CG] und fruchtiger Tomatensoße [1] <small>645,5 Kcal - 27,4 EW 14,1 Fett - 96,6 KH</small> 4,85 €	Bestellbar von Montag bis Sonntag Maishähnchenbrust mit Kartoffel-Gemüsepfanne [G] und Weißweinsauce [1,A(A1)GO]	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> 6,70 €	Bestellbar von Montag bis Freitag Bunte Rohkost - Blattsalatmischung (Weißkohl, Möhre, Lollo Bionda, Chinakohl, Endivie) mit hausgemachten Joghurt dressing [G] und Baguettebrötchen [A(A1A2)]	Sahniges Quarkdessert mit Waldbeeren [FG] <small>290,1 Kcal - 16,4 EW 8,1 Fett - 36,1 KH</small> 2,00 €	Bierschinken [2,3,8], Streichmettwurst grob [2,3,8], Cervelatwurst [2,3], Obst der Saison, Schinkenrotwurst [2], Schmelzkäse Kräuter [G], Butter [G] <small>369,2 Kcal - 13,5 EW 34,2 Fett - 2,1 KH</small> 3,50 €	
Di 08.02.	Soljanka mit Brötchen [A(A1A3)] <small>634,6 Kcal - 23 EW 40,5 Fett - 41,6 KH</small> 4,85 €	Gulasch "halb & halb" [A(A1)] mit Makkaroni [A(A1)] <small>705,6 Kcal - 45,7 EW 19,5 Fett - 83,5 KH</small> 4,95 €	Drei Quarkkeulchen mit Rosinen [A(A1)CG], Zucker und Zimt dazu Apfelmus [3] <small>749,2 Kcal - 16,7 EW 12,5 Fett - 140,4 KH</small> 4,85 €		Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung [9,A(A1)CG] <small>381,6 Kcal - 15,1 EW 7,6 Fett - 60,1 KH</small> 6,00 €		Erdbeerkompott mit Vanillesoße [1,G] <small>217,5 Kcal - 3 EW 1,3 Fett - 45,4 KH</small> 2,00 €	Maasdamer [G], Leberwurst fein [2,3], Nusschinken [2,3,8], Jagdwurst [2,3,4,8], Bratheringsröllchen [1,4,A(A1)CDM], Frischkäse natur 20g [G], Butter [G] <small>356,8 Kcal - 110,1 EW 32,7 Fett - 44,3 KH</small> 3,50 €	
Mi 09.02.	Porreeintopf mit Karotten, Kartoffelwürfel und Rindfleisch <small>289 Kcal - 16,8 EW 6,4 Fett - 37,1 KH</small> 4,85 €	Fischfrikadelle [A(A1)CGM] mit Rahmwurzelgemüse [A(A1)GL] und Kartoffelpüree [1,G] <small>633,4 Kcal - 23,3 EW 30,8 Fett - 62 KH</small> 4,95 €	Blumenkohl-Käsestern [A(A1)CG] mit Rahmmischgemüse [A(A1)G] und Salzkartoffeln <small>418,2 Kcal - 13,5 EW 8,9 Fett - 68,2 KH</small> 4,85 €		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseris [A(A1)DGM] <small>399,6 Kcal - 13,3 EW 17,8 Fett - 44,8 KH</small> 6,10 €		Rote Grütze [1,A(A1)] mit Vanillesoße [1,G] <small>291 Kcal - 5,1 EW 6,5 Fett - 50,8 KH</small> 2,00 €	Räucherkäse [1,G], Schmelzkäse Pikant [G], Wildschweinpastete [2,3,8,H(H7)], Leberkäse [2,3,8], Teewurst fein [2,3,4], Gurken- [2,3,L], Tomatensalat [1,3,A(A3)O], Butter [G] <small>416,5 Kcal - 14,4 EW 37,5 Fett - 5,4 KH</small> 3,50 €	
Do 10.02.	Vegetarischer Gemüsegulasch [A(A1)G] mit Salzkartoffeln <small>359,7 Kcal - 8,9 EW 7,6 Fett - 59,9 KH</small> 4,85 €	Schweine-geschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons [A(A1)G] dazu Rösti-Ecken <small>699,1 Kcal - 28,5 EW 38,8 Fett - 57,9 KH</small> 4,95 €	Drei Minigermknödel mit Pflaumenfüllung [2,A(A1)] dazu heiße Vanillesoße [1,G] <small>552,9 Kcal - 17,3 EW 5,1 Fett - 108,8 KH</small> 4,85 €		Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln <small>327,6 Kcal - 20,3 EW 10,1 Fett - 33,5 KH</small> 6,30 €		Nougatcreme mit Sauerkirschkompott [FGH(H2)] <small>393,4 Kcal - 2,5 EW 13,4 Fett - 24,9 KH</small> 2,00 €	Paprikakäse [1,G], Zwiebelmettwurst [2,3], Schinken in Aspik [2,3,8], Waldfruchtjoghurt [G], Frischkäse Kräuter [G], Knacker [2,3,4,12], Butter [G] <small>527,8 Kcal - 22,8 EW 44,5 Fett - 9,6 KH</small> 3,50 €	
Fr 11.02.	Süß-Saure Kartoffelstückchen mit Jagdwurst- und Gurkenwürfel [2,3,8,9,LM] <small>480 Kcal - 13,3 EW 16 Fett - 64,7 KH</small> 4,85 €	Geschmortes Schweinshaxerl mit Kümmelsoße [A(A1)], Sauerkraut [1] und Salzkartoffeln <small>551,1 Kcal - 30,4 EW 24 Fett - 50,5 KH</small> 4,95 €	Gemüsefrikadelle [A(A1)C] mit Petersiliensoße [1,A(A1)G] und Tomatenreis <small>517,1 Kcal - 12,9 EW 24 Fett - 73,3 KH</small> 4,85 €		Geflügelfrikadelle in Brühensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree [A(A1)GLM] <small>337,9 Kcal - 15,9 EW 18,1 Fett - 26,3 KH</small> 5,70 €		Mandarinen-kompott <small>177,5 Kcal - 1,5 EW 0,8 Fett - 40 KH</small> 2,00 €	Schmelzkäse Natur [G], Gouda [G], Leberwurst [3,12,M], Salami [2,3], Fleischkäse fein [2,3,8], Hering in Gelee, Butter [G] <small>444,2 Kcal - 13,7 EW 42,3 Fett - 2 KH</small> 3,50 €	
Sa 12.02.	Blumenkohl-Möhreneintopf mit Kartoffelwürfel und Schweinefleisch <small>314,9 Kcal - 17,2 EW 13,6 Fett - 29,1 KH</small> 4,85 €	Zwei gekochte Eier [C] in Senfsoße [1,A(A1)GM], mit Apfelrotkohl [1,3] und Salzkartoffeln <small>470,6 Kcal - 20,2 EW 20,9 Fett - 48,2 KH</small> 4,95 €	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> Stück 2,20 €		Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln [A(A1)CGLM] <small>438,3 Kcal - 13,7 EW 28,5 Fett - 30 KH</small> 5,80 €		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> Stück 1,50 €	Sahniges Quarkdessert mit Früchten [7,FG] <small>330,8 Kcal - 19,2 EW 9 Fett - 40,5 KH</small> 2,00 €	Emmentaler Scheiben [G], Zwiebelmettwurst [2,3], Frischkäse [G], Kochsalami [2,3,8], Pute in Aspik [2,3,8], Hackfleischröllchen [A(A1)CM], Butter [G] <small>497,2 Kcal - 25,7 EW 40,7 Fett - 6,5 KH</small> 3,50 €
So 13.02.	Riesengermknödel mit Heidelbeerfüllung [A(A1)CG] dazu Vanillesoße [1,G] <small>443,1 Kcal - 12,5 EW 4,5 Fett - 86,2 KH</small> 4,85 €	Glasierte Entenkeule in Schmorsoße [3,A(A1)L], Rosenkohl mit Speck dazu Salzkartoffeln <small>970,6 Kcal - 51,6 EW 61,7 Fett - 49 KH</small> 5,50 €			Hühnerfrikassee mit feinem Spargel dazu bunter Gemüseris [A(A1)GL] <small>406,8 Kcal - 21,3 EW 17,5 Fett - 39,1 KH</small> 6,10 €		Hühnerfrikassee mit feinem Spargel dazu bunter Gemüseris [A(A1)GL] <small>406,8 Kcal - 21,3 EW 17,5 Fett - 39,1 KH</small> 6,10 €	Aprikosen-kompott mit Vanillesoße [1,G] <small>281 Kcal - 4,3 EW 6,7 Fett - 49 KH</small> 2,00 €	Bierschinken [2,3,8], Streichmettwurst grob [2,3,8], Cervelatwurst [2,3], Obst der Saison, Schinkenrotwurst [2], Schmelzkäse Kräuter [G], Butter [G] <small>369,2 Kcal - 13,5 EW 34,2 Fett - 2,1 KH</small> 3,50 €

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
								Abend	Brot	Kuchen
Mo 07.02.										A K B
Di 08.02.										A K B
Mi 09.02.										A K B
Do 10.02.										A K B
Fr 11.02.										A K B
Sa 12.02.										A K B
So 13.02.										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] Queenslandnuss [L] Sellerie [M] Senf [N] 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