

# IHR SPEISEPLAN

für 14.02.2022 - 20.02.2022 KW 7



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 Kautions. Der Preis beträgt 15,- Euro pro Essenteilnehmer, für den Fall der Beschädigung einer Box oder falls eine Box abhanden kommt. Die Kautions bekommen Sie bei Beendigung der Lieferung und Rückgabe der Box von unserem Menüboten in bar oder durch Verrechnung mit der letzten Rechnung zurück.

# IHR SPEISEPLAN

für 14.02.2022 - 20.02.2022 KW 7

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
								Abend	Brot	Kuchen
Mo 14.02.										A K B
Di 15.02.										A K B
Mi 16.02.										A K B
Do 17.02.										A K B
Fr 18.02.										A K B
Sa 19.02.										A K B
So 20.02.										A K B

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 14.02.	<b>Kesselgulasch</b> vom Rind mit Gemüse und Kartoffelwürfel [A(A1)] 399,9 Kcal - 30,8 EW 12,8 Fett - 36,5 KH <b>4,85 €</b>	<b>Hühnerfrikassee</b> mit buntem Gemüse [1,A(A1)G] und Langkornreis 604,3 Kcal - 27,9 EW 17,3 Fett - 82,9 KH <b>4,95 €</b>	<b>Bio - Vollkornspirelli</b> [A(A1)] mit Gemüsebolognese [1,C,G], geriebener Hartkäse [2,CG] 581,1 Kcal - 29,1 EW 14,4 Fett - 78,6 KH <b>4,85 €</b>	<b>Bestellbar von Montag bis Sonntag</b>  <b>Irische Rinderrippchen</b> in Schmorsoße [1,A(A1)DFGLO] dazu Speckrosenkohl und Kartoffelklöße [3,0]	<b>Saftiges Kasseler</b> in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln [A(A1)GL] 300,2 Kcal - 12,9 EW 15,2 Fett - 23,9 KH <b>5,90 €</b>	<b>Bestellbar von Montag bis Freitag</b>  <b>Caesarsalat</b> mit Grana Padano [2,CG], Brotcroutons [A(A1)GL], Ei [C], Hähnchenbruststreifen, Joghurt dressing [1,3,9,GM] und Brötchen [A(A1A2)]	<b>Apfel-Vanillekompott</b> [1,3,G] 180,4 Kcal - 0,5 EW 0,6 Fett - 42,6 KH <b>2,00 €</b>	<b>Maasdamer [G], Leberwurst fein [2,3], Nusschinken [2,3,8], Jagdwurst [2,3,4,8], Bratheringsröllchen [1,4,A(A1)CDM], Frischkäse [G], Butter [G]</b> 529,2 Kcal - 25,2 EW 44,5 Fett - 7,8 KH <b>3,50 €</b>	
Di 15.02.	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit Kartoffelwürfel [L] 136,7 Kcal - 4,2 EW 0,3 Fett - 27,6 KH <b>4,85 €</b>	<b>Seelachs mit Senf-Honigfüllung</b> [A(A1)DGM], Kohlrabigemüse in Rahm [A(A1)G] und Süßkartoffelpüree [G] 282,1 Kcal - 8,1 EW 12,1 Fett - 33 KH <b>5,10 €</b>	<b>Spaghetti mit Wokgemüse</b> und chinesischer Sauce [1,A(A1)] 576,7 Kcal - 11,8 EW 24,7 Fett - 41,2 KH <b>4,85 €</b>		<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> mit Rotkohl und Kartoffelklößen [A(A1)CGLM] 329,3 Kcal - 15,6 EW 10,5 Fett - 23,9 KH <b>6,90 €</b>		<b>Grießpudding</b> mit Schokosoße [A(A1)G] 407,3 Kcal - 9,8 EW 18,2 Fett - 50,3 KH <b>2,00 €</b>	<b>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]</b> 416,5 Kcal - 14,4 EW 37,5 Fett - 5,4 KH <b>3,50 €</b>	
Mi 16.02.	<b>Milchreis</b> [1,G] mit Zucker und Zimt dazu Apfelkompott [3] 643,8 Kcal - 14,9 EW 14,1 Fett - 109,7 KH <b>4,85 €</b>	<b>Jägerschnitzel</b> [2,3,8,A(A1)CGM] dazu Bratensoße mit Champignons [A(A1)], Sommergemüse und Salzkartoffeln 568,3 Kcal - 16,9 EW 21,7 Fett - 56 KH <b>4,95 €</b>	<b>Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäse-Kräuterfüllung [G] auf Rahmchampignons [1,A(A1)G] 455,4 Kcal - 9,8 EW 24,7 Fett - 44,7 KH <b>4,85 €</b>		<b>Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf</b> [L] 301,5 Kcal - 5,4 EW 17,7 Fett - 26,1 KH <b>5,30 €</b>		<b>Sauerkirsch-Grütze</b> [1,G] mit Vanillesoße [1,G] 359,1 Kcal - 3,9 EW 6,8 Fett - 68,2 KH <b>2,00 €</b>	<b>Paprikakäse [1,G], Zwiebelmettwurst [2,3], Schinken in Aspik [2,3,8], Waldfruchtjoghurt [G], Frischkäse Kräuter [G], Knacker [2,3,4,12], Butter [G]</b> 527,8 Kcal - 22,8 EW 44,5 Fett - 9,6 KH <b>3,50 €</b>	
Do 17.02.	<b>Erbseintopf</b> mit Speck und Majoran und zwei Würstchen [2,3,8,LM] 776,7 Kcal - 31,7 EW 40,8 Fett - 65,1 KH <b>4,85 €</b>	<b>Schweine-geschnetzeltes "Gyros Art"</b> mit Reismudeln [A(A1)] 894 Kcal - 53,3 EW 32,8 Fett - 115,2 KH <b>4,95 €</b>	<b>Couscous-Gemüsepfanne</b> [A(A1)] mit Broccoli-Knusper-Nuggets [A(A1A3)CFG] 898 Kcal - 23,9 EW 21,8 Fett - 115,2 KH <b>4,85 €</b>		<b>Saftiges Rindergulasch</b> in Champignonsoße mit Spiralmudeln [A(A1)] 323 Kcal - 20,4 EW 8,2 Fett - 39,1 KH <b>6,10 €</b>		<b>Vanillequark</b> [G] mit Himbeermus [3] 257 Kcal - 8,9 EW 6,4 Fett - 39,1 KH <b>2,00 €</b>	<b>Schmelzkäse Natur [G], Gouda [G], Leberwurst [3,12,M], Salami [2,3], Fleischkäse fein [2,3,8], Hering in Gelee, Butter [G]</b> 444,2 Kcal - 13,7 EW 42,3 Fett - 3,2 KH <b>3,50 €</b>	
Fr 18.02.	<b>Gabelspaghetti</b> [A(A1)] Hackfleischsoße [A(A1)L], geriebener Käse [G] 848,5 Kcal - 41 EW 33,8 Fett - 92,3 KH <b>4,85 €</b>	<b>Thüringer Mutzbraten</b> [M] mit Kümmelsoße [A(A1)], Sauerkraut mit Speck [1] und Salzkartoffeln 662,3 Kcal - 40,6 EW 31 Fett - 51,6 KH <b>4,95 €</b>	<b>Fleischfreie Hackbällchen</b> [A(A1)C] in Tomatensoße [1,A(A1)] mit Kartoffelpüree [1,G] 428,6 Kcal - 11,3 EW 14,6 Fett - 59,9 KH <b>4,85 €</b>		<b>Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen</b> mit Apfel-Quark-Füllung [9,A(A1)CG] 493 Kcal - 23,8 EW 17,2 Fett - 59,8 KH <b>5,70 €</b>		<b>Caramelcreme</b> mit Mandelsplitter [FGH(H2)] 473,2 Kcal - 3,2 EW 41,8 Fett - 21,2 KH <b>2,00 €</b>	<b>Emmentaler Scheiben [G], Zwiebelmettwurst [2,3], Frischkäse [G], Kochsalami [2,3,8], Pute in Aspik [2,3,8], Hackfleischröllchen [A(A1)CM], Butter [G]</b> 497,2 Kcal - 25,7 EW 40,7 Fett - 6,5 KH <b>3,50 €</b>	
Sa 19.02.	<b>Weißkrauteintopf</b> mit Kartoffelwürfel und Schweinefleisch 270,5 Kcal - 13,3 EW 9,4 Fett - 31,1 KH <b>4,85 €</b>	<b>Hähnchenschnitzel</b> [A(A1)] mit Geflügelsoße [3,A(A1)L], Mischgemüse [1] und Salzkartoffeln 552,2 Kcal - 27,7 EW 18,9 Fett - 65,7 KH <b>4,95 €</b>	<b>Kuchenangebot</b> <b>A</b> Apfelkuchen [A(A1)G] 249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH <b>K</b> Kirschkuchen [A(1)C,G] 356 Kcal - 4,1 EW 17,9 Fett - 43,9 KH <b>B</b> Butterkuchen [A(A1)G,H(H1)] 422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2 KH <b>Stück 2,20 €</b>		<b>Panierte Fischstäbchen</b> mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree [A(A1)DG] 397,8 Kcal - 12,9 EW 17,2 Fett - 43,3 KH <b>5,80 €</b>		<b>Brotbox:</b> 3x2 Scheiben frisches Backerbrot einzeln entnehmbar in der Aromaverpackung [A(A1)G] 422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2 KH <b>Stück 1,50 €</b>	<b>Birnedessert</b> mit Schokopudding [G] 164,3 Kcal - 3,1 EW 5,3 Fett - 27,3 KH <b>2,00 €</b>	<b>Bierschinken [2,3,8], Streichmettwurst grob [2,3,8], Cervelatwurst [2,3], Obst der Saison, Schinkenrotwurst [2], Schmelzkäse Kräuter [G], Butter [G]</b> 369,2 Kcal - 13,5 EW 34,2 Fett - 2,1 KH <b>3,50 €</b>
So 20.02.	<b>Kürbiskartoffelcremesuppe</b> mit frischem Ingwer und zwei Hackfleischklößen [A(A1)CGM] 418,2 Kcal - 14 EW 18,4 Fett - 47,2 KH <b>4,85 €</b>	<b>Erzgebirgischer Sauerbraten</b> [M] mit Bratensoße [A(A1A2)], Apfelrotkohl [1,3] und Kartoffelklößen 583,6 Kcal - 32 EW 18,8 Fett - 68,9 KH <b>5,20 €</b>			<b>Schweine-geschnetzeltes</b> in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle 477,7 Kcal - 27,3 EW 16,9 Fett - 51,7 KH <b>6,10 €</b>		<b>Schweine-geschnetzeltes</b> in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle 477,7 Kcal - 27,3 EW 16,9 Fett - 51,7 KH <b>6,10 €</b>	<b>Pflaumen-Kompott</b> [3] mit Vanillesoße [1,G] 271 Kcal - 3,3 EW 6,3 Fett - 48,2 KH <b>2,00 €</b>	<b>Maasdamer [G], Leberwurst fein [2,3], Nusschinken [2,3,8], Jagdwurst [2,3,4,8], Bratheringsröllchen [1,4,A(A1)CDM], Frischkäse [G], Butter [G]</b> 529,2 Kcal - 25,2 EW 44,5 Fett - 7,8 KH <b>3,50 €</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] Macadamianuss [H9] Queenslandnüsse [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.