

IHR SPEISEPLAN

für **21.02.2022 - 27.02.2022** KW **8**

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 **21.02.2022 - 27.02.2022** KW **8**

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 21.02.	"Sächsische" Kartoffelsuppe [1,L] mit Wiener Würstchen [2,3,8,LM] <small>631 Kcal - 17,8 EW 43,4 Fett - 38,3 KH</small> 4,85 €	Kaninchenleberragout mit Äpfeln und Zwiebeln [G] dazu Kartoffelpüree [1,G] <small>743,1 Kcal - 38,7 EW 46,7 Fett - 40,2 KH</small> 4,95 €	Makkaroni [A(A1)] mit Kräuterfrischkäsesoße [1] <small>716,4 Kcal - 23,2 EW 30,6 Fett - 85,8 KH</small> 4,85 €	Bestellbar von Montag bis Sonntag Kabeljaufilet in Meerrettich-Dillsauce mit Leipziger Allerlei und Butterreis [1,3,A(A1)DGO]	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle [A(A1)CL] <small>312 Kcal - 15,2 EW 9,9 Fett - 40,2 KH</small> 6,40 €	Bestellbar von Montag bis Freitag Mexikanischer Salat (Chinakohl, Mais, Kidneybohnen) mit Joghurt dressing und Brötchen [A(A1A2)]	Joghurt griechische Art [G] mit Cerealien [A(A1A3A4)FG] <small>245,3 Kcal - 11 EW 9,9 Fett - 26,7 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 €	
Di 22.02.	Kohlrabi-Karotten-Eintopf mit Schweinefleisch <small>274,4 Kcal - 15,4 EW 11,8 Fett - 24,9 KH</small> 4,85 €	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> 4,95 €	Lasagne Bolognese "vegetarisch" [A(A1)FG] mit Tomatensoße [1,A(A1)] <small>514,7 Kcal - 17,7 EW 18,9 Fett - 67 KH</small> 4,85 €		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> 6,00 €		Rhabarber-kompott mit Vanillesoße [1,G] <small>155,3 Kcal - 1,1 EW 0,2 Fett - 33,5 KH</small> 2,00 €	Schokoladen-quark [FG] <small>411,3 Kcal - 23,8 EW 8,4 Fett - 58,4 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 €
Mi 23.02.	Schweinegulasch mit Makkaroni [A(A1)] <small>640,3 Kcal - 43,7 EW 18,2 Fett - 74 KH</small> 4,95 €	Kräutersahnequark [G] mit Butter [G], Kalbsleberwurst [2,3] und Salzkartoffeln <small>641,2 Kcal - 27,1 EW 34,8 Fett - 51,6 KH</small> 4,95 €	Rahmchampignons [1,A(A1)G] mit Schwäbischen Eierspätzle [A(A1)C] und geriebener Käse [G] <small>509,3 Kcal - 22,9 EW 17,7 Fett - 62 KH</small> 4,85 €		Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln [A(A1)CGL] <small>336,6 Kcal - 12,2 EW 15,7 Fett - 35,4 KH</small> 6,10 €		Schokoladen-quark [FG] <small>411,3 Kcal - 23,8 EW 8,4 Fett - 58,4 KH</small> 2,00 €	Schokoladen-quark [FG] <small>411,3 Kcal - 23,8 EW 8,4 Fett - 58,4 KH</small> 2,00 €	Schmelzkäse Natur [G], Gouda [G], Leberwurst [3,12,M], Salami [2,3], Fleischkäse fein [2,3,8], Hering in Gelee [9,D], Butter [G] <small>444,2 Kcal - 13,7 EW 42,3 Fett - 2 KH</small> 3,50 €
Do 24.02.	Bunter Gemüse-eintopf mit Scheiben vom Wiener Würstchen [3,A(A1)GL] <small>179 Kcal - 8,2 EW 0,5 Fett - 32,2 KH</small> 4,85 €	Alaska-Seelachsfilet [A(A1)DG] mit Senfsoße [1,A(A1)GM], Apfelrotkohl [1,3] und Salzkartoffeln <small>439 Kcal - 35,6 EW 10,8 Fett - 47,6 KH</small> 5,10 €	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> 4,85 €		Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree [CG] <small>416,1 Kcal - 19,3 EW 23,4 Fett - 29,2 KH</small> 5,90 €		Heidelbeer-kompott [1,G] mit Vanillesoße [1,G] <small>328,4 Kcal - 3,3 EW 6,6 Fett - 59,8 KH</small> 2,00 €	Heidelbeer-kompott [1,G] mit Vanillesoße [1,G] <small>328,4 Kcal - 3,3 EW 6,6 Fett - 59,8 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 - 25,8 EW 40,7 Fett - 6,5 KH</small> 3,50 €
Fr 25.02.	Süß-Saurer Fleckeeintopf [9] <small>431 Kcal - 36,1 EW 8 Fett - 51,2 KH</small> 4,85 €	Geflügelkrikadelle [A(A1)CGM] mit Schwarzwurzel in Rahm [A(A1)G], Geflügelsoße [3,A(A1)L] und Salzkartoffeln <small>607,4 Kcal - 23,2 EW 22,4 Fett - 74,3 KH</small> 4,95 €	Gemüsegulasch [A(A1)G] mit Dampfkartoffeln <small>352,4 Kcal - 8,7 EW 7,6 Fett - 58,3 KH</small> 4,85 €		Reibekuchen mit Apfelmus [A(A1)C] <small>544 Kcal - 7,2 EW 22,4 Fett - 72,8 KH</small> 5,90 €		Sahniges Quarkdessert mit Früchten [7,FG] <small>330,8 Kcal - 19,2 EW 9,9 Fett - 40,5 KH</small> 2,00 €	Sahniges Quarkdessert mit Früchten [7,FG] <small>330,8 Kcal - 19,2 EW 9,9 Fett - 40,5 KH</small> 2,00 €	Bierschinken [2,3,8], Streichmettwurst grob [2,3,8], Cervelatwurst [2,3], Obst nach Angebot, Schinkenrotwurst [2], Schmelzkäse Kräuter, Butter [G] <small>369,2 Kcal - 13,5 EW 34,2 Fett - 2,1 KH</small> 3,50 €
Sa 26.02.	Drei kleine Hefeklöße [A(A1)CG] mit Heidelbeersoße [G] <small>652,4 Kcal - 20,8 EW 6,9 Fett - 120 KH</small> 4,85 €	Zwei Chicken Haxen [A(A1)] mit Geflügelsoße [3,A(A1)L], Steckrüben-Karottengemüse [A(A1)G] und Salzkartoffeln <small>575,4 Kcal - 48,9 EW 16,4 Fett - 55,3 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(A1)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 €		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <small>382,1 Kcal - 16 EW 16,7 Fett - 41,8 KH</small> 7,10 €		Naturjoghurt mit Maracujamus [1,3] <small>181 Kcal - 6,8 EW 7,1 Fett - 19,5 KH</small> 2,00 €	Naturjoghurt mit Maracujamus [1,3] <small>181 Kcal - 6,8 EW 7,1 Fett - 19,5 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 [G], Butter [G] <small>529,2 Kcal - 25,2 EW 44,5 Fett - 7,8 KH</small> 3,50 €
So 27.02.	Blumenkohlcremesuppe [1,G] mit drei Geflügelklößchen [A(A1)CGM] <small>489,1 Kcal - 22 EW 35 Fett - 21 KH</small> 4,85 €	Rinderzunge dazu Buttersoße [1,A(A1)G], Erbsengemüse mit Butter [G] und Dampfkartoffeln <small>665,5 Kcal - 27,8 EW 39,1 Fett - 49,2 KH</small> 5,20 €			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 €		Buttermilch-dessert mit Gartenfrucht [G] <small>339 Kcal - 10,8 EW 12,9 Fett - 42,9 KH</small> 2,00 €	Buttermilch-dessert mit Gartenfrucht [G] <small>339 Kcal - 10,8 EW 12,9 Fett - 42,9 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 €

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
								Abend	Brot	Kuchen
Mo 21.02.										A K B
Di 22.02.										A K B
Mi 23.02.										A K B
Do 24.02.										A K B
Fr 25.02.										A K B
Sa 26.02.										A K B
So 27.02.										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] Kaschunuss [H5] Pecannuss [H6] Paranuss [H7] Pistazien [H8] Macadamianuss [H9] Queenslandnüsse [L] Sellerie [M] Sesam [O] Sulfid [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