

IHR SPEISEPLAN

für **20.02.2023 - 26.02.2023** 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.



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 **20.02.2023 - 26.02.2023** 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 Nachtsch "fruchtig & süß"	A Abendessen "appetitlich"
Mo 20.02.	Möhreneintopf [2,3,8,A(A1)] mit Würstchenscheiben <small>372,8 Kcal - 8,3 EW 7,2 Fett - 48,3 KH</small> 4,95 €	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Pilzrahmsoße, [1,A(A1)G] und Semmelknödel [A(A1)CG] <small>505,5 Kcal - 33,8 EW 15,9 Fett - 51,7 KH</small> 5,50 €	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> 5,50 €	Bestellbar von Montag bis Sonntag Zwiebelrostbraten mit Rotweinsoße, [1,A(A1)DFGL] glasierten Möhrchen und Kartoffelstampf [1,G]	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 €	Bestellbar von Montag bis Freitag Frischer Feldsalat mit Cocktailtomaten und Walnüssen, dazu fruchtiges Dressing und Baguettebrötchen [A(A1A2)]	Buttermilchdessert Orange-Limette [G] <small>339 Kcal - 10,8 EW 12,9 Fett - 42,9 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 [G], Markenbutter [G] <small>847,1 Kcal - 57,8 EW 54,2 Fett - 303,4 KH</small> 3,90 €
Di 21.02.	Soljanka mit Brötchen [A(A1A3)] <small>634,6 Kcal - 23 EW 40,5 Fett - 41,6 KH</small> 5,50 €	Gulasch "halb & halb" [A(A1)] mit Makkaroni [A(A1)] <small>705,6 Kcal - 45,7 EW 19,5 Fett - 83,3 KH</small> 6,00 €	Drei Quarkkeulchen mit Rosinen, [A(A1)CG] Zucker und Zimt, dazu Apfelmus [3] <small>749,2 Kcal - 16,7 EW 14,1 Fett - 140,4 KH</small> 4,95 €		Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung [9,A(A1)CG] <small>381,6 Kcal - 15,1 EW 7,6 Fett - 60,1 KH</small> 8,40 €		Erdbeerkompott mit Vanillesoße [1,G] <small>217,5 Kcal - 3 EW 1,3 Fett - 45,4 KH</small> 2,30 €	Camembert [G], Kochschinken [2,3,8], Zwiebelmettwurst [2,3], Jagdwurst [2,3,4,8], Gabelrollmops [3,DM], Frischkäse natur [G], Markenbutter [G] <small>462,5 Kcal - 22 EW 40 Fett - 3,6 KH</small> 3,90 €
Mi 22.02.	Porreeintopf mit Karotten, Kartoffelwürfel und Rindfleisch <small>289 Kcal - 16,8 EW 6,4 Fett - 37,1 KH</small> 4,95 €	Welsfilet "Limette-Kräuter" [D] in Dillsoße [1,A(A1)G] mit Kartoffelpüree [1,G] und Gurkensalat [2,3,L] <small>457,7 Kcal - 25,5 EW 15,5 Fett - 52,4 KH</small> 6,00 €	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> 5,50 €		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüserais [A(A1)DGM] <small>399,6 Kcal - 13,3 EW 17,8 Fett - 44,8 KH</small> 8,30 €		Rote Grütze [1,A(A1)] mit Vanillesoße [1,G] <small>303 Kcal - 3,7 EW 6,5 Fett - 55,6 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 €
Do 23.02.	Kohlrolade [GM] mit Specksoße [1] und Salzkartoffeln <small>570,6 Kcal - 15,1 EW 33 Fett - 49 KH</small> 6,00 €	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons, [A(A1)G] dazu Rösti-Ecken <small>699,1 Kcal - 28,5 EW 38,8 Fett - 57,9 KH</small> 6,00 €	Drei Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung [A(A1)CG] und Vanillesoße [1,G] <small>451,6 Kcal - 14,2 EW 8,3 Fett - 76,2 KH</small> 5,50 €		Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln [A(A1)G] <small>327,6 Kcal - 20,3 EW 10,1 Fett - 33,5 KH</small> 8,50 €		Nougatcreme mit Sauerkirschkompott <small>393,4 Kcal - 2,5 EW 31,4 Fett - 24,9 KH</small> 2,30 €	Teewurst grob [2,3,4,GLM], Kasselerbraten [2,3,8], Kochsalami [2,3,8], Rindfleischsalat [9,L], Tomate-Basilikum-Käse [G], Frischkäse [G], Markenbutter [G] <small>454,1 Kcal - 19,7 EW 37,5 Fett - 9,1 KH</small> 3,90 €
Fr 24.02.	Süß-Saure Kartoffelstückchen [2,3,8,9,LM] mit Jagdwurst- und Gurkenwürfel <small>480 Kcal - 13,3 EW 16 Fett - 64,7 KH</small> 5,50 €	Geschmortes Schweinshaxerl mit Kümmelsoße, [A(A1)] Sauerkraut mit Speck [1] und Salzkartoffeln <small>551,1 Kcal - 30,4 EW 24 Fett - 50,5 KH</small> 6,00 €	Gemüsefrikadelle [A(A1)C] mit Petersiliensoße [1,A(A1)G] und Tomatenreis <small>517,1 Kcal - 12,9 EW 24 Fett - 78,3 KH</small> 4,95 €		Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree [A(A1)GLM] <small>337,9 Kcal - 15,9 EW 18,1 Fett - 26,3 KH</small> 7,40 €		Mandarinen-Kompott <small>177,5 Kcal - 1,5 EW 0,8 Fett - 40 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, Markenbutter [G] <small>388 Kcal - 15,9 EW 35,8 Fett - 0,4 KH</small> 3,90 €
Sa 25.02.	Zwei gekochte Eier [C] in Senfsoße [1,A(A1)M] mit Salzkartoffeln und buntem Rohkostsalat <small>482,2 Kcal - 21,4 EW 21,7 Fett - 47,7 KH</small> 4,95 €	Hacksteak "Griechischer Art" [FR] mit Tomatensoße [1,A(A1)] und Kartoffelpüree [1,G] <small>474,2 Kcal - 18,8 EW 21,5 Fett - 48,7 KH</small> 6,00 €	Kuchenangebot A Apfelkuchen [A(A1)G] <small>249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH</small> 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>		Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhregemüse und Stampfkartoffeln [A(A1)CGLM] <small>438,3 Kcal - 13,7 EW 28,5 Fett - 30 KH</small> 7,40 €		Sahniges Quarkdessert mit Früchten [7,FG] <small>330,8 Kcal - 19,2 EW 9,7 Fett - 40,5 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 €
So 26.02.	Drei Mini Germknödel mit Heidelbeerfüllung, [2,A(A1)] dazu Vanillesoße [1,G] <small>103 Kcal - 3,9 EW 1,3 Fett - 18,8 KH</small> 5,50 €	Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu" [2,3,A(A1)G] mit Rahmsoße, [A(A1)] Leipziger Allerlei [1,G] und Dampfkartoffeln <small>620,7 Kcal - 20,2 EW 33,3 Fett - 58,4 KH</small> 6,60 €	714,5 Kcal - 50,3 EW 29,6 Fett - 55,4 KH 9,50 €		Hühnerfrikassee mit feinem Spargel, dazu bunter Gemüserais [A(A1)GL] <small>406,8 Kcal - 21,3 EW 17,5 Fett - 39,1 KH</small> 8,20 €		Aprikosenkompott mit Vanillesoße [1,G] <small>281 Kcal - 4,3 EW 6,7 Fett - 49 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 [G], Markenbutter [G] <small>847,1 Kcal - 57,8 EW 54,2 Fett - 303,4 KH</small> 3,90 €

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
								Abend	Brot	Kuchen
Mo 20.02.										A K B
Di 21.02.										A K B
Mi 22.02.										A K B
Do 23.02.										A K B
Fr 24.02.										A K B
Sa 25.02.										A K B
So 26.02.										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] 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.

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