

IHR SPEISEPLAN

für 28.02.2022 - 06.03.2022 KW 9



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 28.02.2022 - 06.03.2022 KW 9

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
								Abend	Brot	Kuchen
Mo 28.02.										A K B
Di 01.03.										A K B
Mi 02.03.										A K B
Do 03.03.										A K B
Fr 04.03.										A K B
Sa 05.03.										A K B
So 06.03.										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 28.02.	Kartoffel-Gemüse-Gulaschtopf mit Hähnchenkeulenfleisch [A(A1)G] 411,3 Kcal - 18,5 EW 14,9 Fett - 47,7 KH 4,85 €	Lachsfilet [D] in Sahne-Soße [A(A1)G] Grüne Bandnudeln [A(A1)C] 450,8 Kcal - 12,2 EW 16,3 Fett - 62,1 KH 5,40 €	Zwei gekochte Eier [C] in Senfsoße [1,A(A1)GM] mit Apfelrotkohl [1,3] und Salzkartoffeln 470,6 Kcal - 20,2 EW 20,9 Fett - 48,2 KH 4,95 €	Bestellbar von Montag bis Sonntag Geschmorte Entenkeule in deftiger Soße, dazu glasierte Honigmöhren [A(A1)G] und Kartoffelgratin [A(A1)G]	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 265,5 Kcal - 4,5 EW 12,2 Fett - 29,7 KH 5,80 €	Bestellbar von Montag bis Freitag Chefsalat mit Schinken und Käsestreifen [2,3,8,A(A1A2)G], Joghurt dressing [1,3,CGLMO] und Brötchen [A(A1A2)]	Sahniges Quarkdessert mit Waldbeeren [FG] 290,1 Kcal - 16,4 EW 8,1 Fett - 36,1 KH 2,00 €	Paprikakäse [1,G], Zwiebelmettwurst [2,3], Schinken in Aspik [2,3,8], Waldruchjoghurt [G], Frischkäse Kräuter [G], Knacker [2,3,4,12], Butter [G] 527,8 Kcal - 22,8 EW 44,5 Fett - 9,6 KH 3,50 €	
Di 01.03.	Steckrübeneintopf "Ackersegen" mit Kartoffelwürfel und Schweinefleisch 333,6 Kcal - 16,9 EW 13,8 Fett - 32,4 KH 4,85 €	Hähnchenragout mit Buttererbsen und Langkornreis [3,A(A1)GL] 595 Kcal - 34,4 EW 18,8 Fett - 71,4 KH 4,95 €	Bandnudeleintopf mit buntem Gemüse [A(A1)CL] 286,6 Kcal - 11,6 EW 1,7 Fett - 52,6 KH 4,85 €		Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen [A(A1)CGLM] 304,2 Kcal - 15,6 EW 6,2 Fett - 42,9 KH 6,90 €		Beerengrütze [1,G] mit Vanillesoße [1,G] 345,7 Kcal - 3,9 EW 6,7 Fett - 65,2 KH 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] 444,2 Kcal - 13,7 EW 42,3 Fett - 2 KH 3,50 €	
Mi 02.03.	Drei Eierpfannkuchen [A(A1)CG] mit Erdbeerkompott 466 Kcal - 16,6 EW 8,2 Fett - 37,5 KH 4,85 €	Schnitzel vom Schwein [A(A1)] mit Bratensoße [A(A1)], Möhrengemüse [1,G] und Salzkartoffeln 563,1 Kcal - 23 EW 21,9 Fett - 65 KH 4,95 €	Asia-Geschnetzeltes (süß-sauer-scharf) mit viel Gemüse [C] und Langkornreis 493,4 Kcal - 24,7 EW 7,7 Fett - 52,7 KH 4,85 €		Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel [A(A1)CGL] 533,2 Kcal - 14,6 EW 29,2 Fett - 50,3 KH 5,70 €		Schokoladenpudding [G] mit Vanillesoße [1,G] 391,2 Kcal - 9,1 EW 18,5 Fett - 47 KH 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] 497,2 Kcal - 25,8 EW 40,7 Fett - 6,5 KH 3,50 €	
Do 03.03.	Bunte Nudeln [A(A1)] mit Wurstgulasch [2,3,8,A(A1)LM], geriebener Käse [G] 794,4 Kcal - 30 EW 38 Fett - 80,4 KH 4,85 €	Königsberger Klopse [A(A1)CGM] in Kapernsoße [1,A(A1)G] dazu Salzkartoffeln 569,9 Kcal - 16,3 EW 32,8 Fett - 78,1 KH 4,95 €	Kohlroulade "vegetarisch" [A(A1A5)CF] in brauner Soße (vegan) dazu Salzkartoffeln 406,9 Kcal - 18,9 EW 8,4 Fett - 59,2 KH 4,85 €		Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer- Rhabarber-Füllung [9,A(A1)CG] 381,6 Kcal - 15,1 EW 7,6 Fett - 60,1 KH 6,00 €		Fruchtcocktail [1] mit Zitronenjoghurt [G] 167 Kcal - 4,7 EW 0,1 Fett - 35 KH 2,00 €	Bierschinken [2,3,8], Streichmettwurst grob [2,3,8], Cervelatwurst [2,3], Obst der Saison, Schinkenrotwurst [2], Schmelzkäse Kräuter, Butter [G] 369,2 Kcal - 13,5 EW 34,2 Fett - 2,1 KH 3,50 €	
Fr 04.03.	Tiegelwurst [2,A(A3)], Sauerkraut mit Speck [1] und Salzkartoffeln 732 Kcal - 29,9 EW 44 Fett - 49,5 KH 4,85 €	Hausgemachte "Vosi - Frikadelle" [A(A1)C] Waldpilzsoße und Röstzwiebel- Kartoffelpüree [1,G] 513,4 Kcal - 21,8 EW 26 Fett - 45,4 KH 4,95 €	Hörnchennudeln [A(A1)C] mit Spinat- Käsesoße [1,A(A1)G], geriebener Käse [G] 572,4 Kcal - 22,9 EW 24,3 Fett - 63,6 KH 4,85 €		Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel [A(A1)CGLM] 425,1 Kcal - 21,5 EW 18,3 Fett - 38,6 KH 5,60 €		Fruchtcocktail [1] mit Zitronenjoghurt [G] 167 Kcal - 4,7 EW 0,1 Fett - 35 KH 2,00 €	Kokosjoghurt [G] mit Ananas 305,2 Kcal - 8 EW 19,4 Fett - 21,9 KH 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] 529,2 Kcal - 25,2 EW 44,5 Fett - 7,8 KH 3,50 €
Sa 05.03.	Grüner Bohnen Eintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfel [A(A1)] 297,4 Kcal - 17 EW 5,2 Fett - 41,2 KH 4,85 €	Gefüllte Paprikaschote [A(A1)C] mit Specksoße [1,A(A1)] und Salzkartoffeln 517,9 Kcal - 16,9 EW 22,2 Fett - 58,2 KH 4,95 €	Kuchenangebot A Apfelkuchen [A(A1)G] 249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH Kirschkuchen [A(1)C,G] 356 Kcal - 4,1 EW 17,9 Fett - 43,9 KH B Butterkuchen [A(A1)G,H(H1)] 422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2 KH Stück 2,20 €		Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln [GLM] 250,8 Kcal - 16,3 EW 7,2 Fett - 26,6 KH 6,50 €		Brotbox: 3x2 Scheiben frisches Bäckerbrot einzeln entnehmbar in der Aromaverpackung [A(A1)G] 422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2 KH Stück 1,50 €	Griesspudding mit Schokosoße [A(A1)G] 407,3 Kcal - 9,8 EW 18,2 Fett - 50,3 KH 2,00 €	Räucherkäse [1,G], Schmelzkäse Pikant [G], Wildschweinpatete [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] 416,5 Kcal - 14,4 EW 37,5 Fett - 5,4 KH 3,50 €
So 06.03.	Deftiger Pichelsteiner Eintopf mit buntem Gemüse und Rindfleisch 230,3 Kcal - 13,4 EW 3,9 Fett - 29,2 KH 4,85 €	Schweinebraten [LM] in Soße [A(A1)] mit Rahmwirsinggemüse [1,G] und Salzkartoffeln 761,9 Kcal - 32 EW 47,1 Fett - 49,2 KH 4,95 €	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße [8,A(A1)CG] 445 Kcal - 12,2 EW 17,3 Fett - 57,8 KH 5,60 €		Vanille-Sahnepudding mit Apfel-Cassismus [G] 277 Kcal - 5,9 EW 13,3 Fett - 32,8 KH 2,00 €		Paprikakäse [1,G], Zwiebelmettwurst [2,3], Schinken in Aspik [2,3,8], Waldruchjoghurt [G], Frischkäse Kräuter [G], Knacker [2,3,4,12], Butter [G] 527,8 Kcal - 22,8 EW 44,5 Fett - 9,6 KH 3,50 €		

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] Krebse [C] Ei [D] Fisch [E] Erdnuss [F] Soja [G] Milch [H] Schalen [H1] Mandel [H2] Haselnuss [H3] Walnuss [H4] Kaschunuss [H5] Pecanuss [H6] Paranuss [H7] Pistazien [H8] Macadamianuss [H9] Queenslandnüsse [L] Sellerie [M] Senf [N] Sesam [O] Sulfid [P] Lupine [R] Weichtiere [FR] praktisch Allergiefrei, dennoch können Spuren von Allergenen enthalten sein. 250,2 Kcal - 7 E

Bestellungen aus Spalte 7-K sind nur in Verbindung mit einem Menü (Spalte 1-6) möglich. Änderungen vorbehalten. * Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gern mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.