

IHR SPEISEPLAN

für 15.04.2019 - 21.04.2019 kw 16



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 15.04.2019 - 21.04.2019 kw 16

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
								Abend	Brot	Kuchen
Mo 15.04.										A K B
Di 16.04.										A K B
Mi 17.04.										A K B
Do 18.04.										A K B
Fr 19.04.										A K B
Sa 20.04.										A K B
So 21.04.										A K B

MENÜ	1 Tagesgericht 1 "klassisch & hausgemacht"	2 Tagesgericht 2 "traditionell & herzhaft"	3 Tagesgericht 3 "vegetarisch"	4 Tagesgericht 4 "genießen & schlemmen"	5 Tagesgericht 5 "fein & klein"	6 Salat der Woche "knackig & frisch"	7 Nachtisch "fruchtig & süß"	A Abendessen "appetitlich"	
Mo 15.04.	Süß-Saurer Fleckeintopf [9] 428,5 Kcal - 35,7 EW 8 Fett - 46,9 KH 4,65 €	Bauernfleischkäse [2,3,8,LM] Zwiebelsoße [A(A1)], Bohngemüse [1,A(A1)G], Kartoffelpüree [1,G] 684,3 Kcal - 25,1 EW 40,1 Fett - 54,7 KH 4,95 €	Fünf Minieierkuchen [A(A1)CG] mit Erdbeerkompott [A(A1)], Eierflockensuppe [C] 650,5 Kcal - 16,4 EW 16,6 Fett - 102,8 KH 4,75 €	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten- Petersilie-Garnitur [A(A1)G], 527,7 Kcal - 21,6 EW 25,1 Fett - 51,5 KH 5,80 €	Gekochter Schweinebauch auf dicken Bohnen in Specksoße, dazu Salzkartoffeln [GL] 422,4 Kcal - 25,6 EW 19,2 Fett - 34,8 KH 6,00 €	Bestellbar von Montag bis Freitag Bunter Farmersalat [1,3,9,CGLM] mit Joghurt dressing [CGLM], Baguettebrötchen [A(A1)]	Sahniges Quarkdessert mit Waldbeeren [FG] 213,2 Kcal - 14,2 EW 6,7 Fett - 22,6 KH 1,50 €	Eiersalat [2,CFM], Fruchtquark [G], Gouda [G], Truthahnbrust [2,3,8], Putenbrust mit Paprika [2,3,8], Zwiebelmettwurst [2,3], Markenbutter [G] 431,4 Kcal - 19,5 EW 35,9 Fett - 7 KH 3,30 €	
Di 16.04.	Beefsteak [A(A1)C] Champignonsoße, Gemüseknöpfe [A(A1A5)C] 398,7 Kcal - 14,1 EW 3,8 Fett - 36,7 KH 4,65 €	Gebackenes Schollen- filet [A(A1)D] Kräutersoße, Lauch- Paprika-Gemüse [1,A(A1)G], Kartoffelpüree [1,G] 655,5 Kcal - 28,3 EW 29,4 Fett - 67 KH 4,95 €	Kräuterröhrei [1,C] Rahmspinat [1,A(A1)G], Salzkartoffeln 512,7 Kcal - 26,6 EW 26,4 Fett - 41,9 KH 4,75 €	Paniertes Schweineschnitzel goldgelb gebacken in Champignonsoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln [A(A1)GL], 406,4 Kcal - 21,2 EW 15,6 Fett - 43,2 KH 6,60 €	Herzhafte Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Petersilienkartoffeln [A(A1)GLM] 275,7 Kcal - 15,1 EW 9,8 Fett - 30,5 KH 5,40 €		Sauerkirsch- grütze [1,G] mit Vanillesoße [1,G] 211,8 Kcal - 1,3 EW 0,7 Fett - 48,2 KH 1,50 €	Geflügelsalat [2,9,CFL], Mixed Pickles, Limburger [G], Mettwurst grob [2,3,8,LM], Jagdwurst [2,3,8], Paprikapastete [2,3,8], Markenbutter [G] 424,4 Kcal - 13,9 EW 4 KH 3,30 €	
Mi 17.04.	Bunte Nudeln [A(A1)] mit Jagdwurstgulasch 689,1 Kcal - 22,4 EW 31,8 Fett - 76,9 KH 4,65 €	Schweine- lachsschnitzel mit Bratensoße [A(A1)], Möhrengemüse [1,G], und Salzkartoffeln 441,4 Kcal - 27,8 EW 10,8 Fett - 42 KH 4,85 €	Vegetarische Klopse [A(A1)CFL] auf fruchtiger Tomatensoße [1,A(A1)], und Lauch- Karotten-Bulgur [A(A1)] 726,9 Kcal - 35,1 EW 28,6 Fett - 76,9 KH 4,75 €	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi [A(A1)DGM], 470,9 Kcal - 21,5 EW 17,5 Fett - 54,5 KH 6,70 €	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel 532,3 Kcal - 14,6 EW 29,2 Fett - 50,3 KH 5,90 €		Schokopudding [G] mit cremiger Vanillespße [1,G] 308,2 Kcal - 7,3 EW 13,7 Fett - 37,6 KH 1,50 €	Partyfrikadelle [A(A1)C], Frischkäse mit Gurke und Dill [G], Tilsiter [G], Kochsalami [2,3,8], Schinken Pfeffer [2,3,8], Leberwurst fein [2,3], Markenbutter [G] 597,7 Kcal - 23,8 EW 51,8 Fett - 8,7 KH 3,30 €	
Do 18.04.	Putenleber in Apfelzwiebelsoße [3,A(A1)], Süßkartoffelpüree [G] 494 Kcal - 42,7 EW 9 Fett - 58 KH 4,75 €	Schweinskopfsülze [2,L] Remouladensoße [1,3,9,CGLMO], Bratkartoffeln [1] 839,4 Kcal - 20,4 EW 32,8 Fett - 78,1 KH 4,85 €	Bandnudeleintopf mit buntem Gemüse [A(A1)CL], 300,8 Kcal - 13,1 EW 1,5 Fett - 57,3 KH 4,55 €	Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle [A(A1)CGLM], 436,8 Kcal - 20 EW 21,8 Fett - 36,9 KH 6,10 €	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer- Rhabarber-Füllung (mit Zuckerart und Süßungsmitteln) [9,A(A1)CG] 377,3 Kcal - 15,1 EW 7,6 Fett - 60,1 KH 5,80 €		Fruchtcoctail [1] Zitronenjoghurt [G] 130,1 Kcal - 2,5 EW 0,2 Fett - 28,4 KH 1,50 €	Rindfleischsalat [1], Frischkäse Kräuter [G], Schmelzkäse Pikant [G], Kümmelkäse [1,G], Nusschinken [2,3,8], Paprikapastete [2,3,8], Markenbutter [G] 434,1 Kcal - 17,3 EW 37,4 Fett - 6,6 KH 3,30 €	
Fr 19.04.	Wirsingkohleintopf mit Kartoffelwürfel und Kasselerwürfel [2,3] 256,5 Kcal - 15,1 EW 4,6 Fett - 33 KH 4,65 €	Putenrahm- geschnetzeltes mit Champignons [3,A(A1)GL], Curryreis 689,8 Kcal - 31,1 EW 25 Fett - 84 KH 4,85 €	Hörnchennudeln [A(A1)C] Spinat-Käsesoße [1,A(A1)G], Reibekäse [G] 561,1 Kcal - 24,1 EW 23,1 Fett - 62,3 KH 4,65 €	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck dazu Rübeengemüse und Stampfkartoffeln [3,A(A1)CGLM], 581 Kcal - 20,2 EW 39,8 Fett - 33,1 KH 6,30 €	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel [A(A1)CGLM] 413 Kcal - 21,5 EW 18,3 Fett - 38,6 KH 5,40 €		Kokosjoghurt [G] mit Ananasraspel [G] 243,5 Kcal - 6,8 EW 17,6 Fett - 13,6 KH 1,50 €	Hähnchenschinken, Sahneschmelzkäse [G], Maasdamer [G], Kalbfleisch in Aspik [2,3,8], Kochschinken [2,3], Zwiebelmettwurst [2,3], Markenbutter [G] 440,5 Kcal - 27,8 EW 35,6 Fett - 2,1 KH 3,30 €	
Sa 20.04.	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfel [A(A1)] 281,1 Kcal - 18,3 EW 5,1 Fett - 39,6 KH 4,65 €	Frikadelle Fleischermeister mit Bratensoße [A(A1)], und Erbsengemüse [1,G], Salzkartoffeln 535,5 Kcal - 14,7 EW 9,3 Fett - 57,4 KH 4,85 €	Kuchenangebot Ⓐ Apfelkuchen [A(A1)G] 249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH  Ⓚ Kirschkuchen [A(A1)G] 356 Kcal - 4,1 EW 17,9 Fett - 43,9 KH  Ⓑ Butterkuchen [A(A1)G,H(H1)] 422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2 KH 	Kabeljaufilet in feiner Sauerrahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln [A(A1)DGLM], 331,6 Kcal - 19,8 EW 10,1 Fett - 38,6 KH 7,40 €	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln [GLM] 241,8 Kcal - 16,3 EW 7,2 Fett - 26,6 KH 5,80 €		Brotbox: 3x2 Scheiben frisches Bäckerbrot einzeln entnehmbar in der Aromaverpackung  Stück 1,50 €	Grießpudding mit Schokosoße [A(A1)G] 316,3 Kcal - 7,5 EW 13,9 Fett - 39,1 KH 1,50 €	Fleischsalat [2,3,8,CFM], Fruchtjoghurt [G], Harzer Roller [G], Knacker [2,3,4], Wildschweinpastet [2,3,8,H(H7)], Leberwurst Tomate [2,LM], Markenbutter [G] 537,4 Kcal - 19 EW 47,2 Fett - 8,9 KH 3,30 €
So 21.04.	Pichelsteiner Eintopf mit buntem Gemüse und Rindfleisch 225,2 Kcal - 16,6 EW 5,2 Fett - 22,6 KH 4,65 €	Schweinebraten [M] Bratensoße [A(A1)], mit Bayrisch Kraut [1], und Grüne Klöße [3,5,0] 635,8 Kcal - 27,8 EW 23,2 Fett - 77,4 KH 4,95 €	Stück 1,50 €	Paniertes Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter- Rahmsoße [A(A1)GL], 446,6 Kcal - 18,9 EW 14,3 Fett - 58,4 KH 6,30 €	Reibekuchen "Hausfrauen Art" mit Speck und Zwiebeln [A(A1)C] 604,7 Kcal - 11,2 EW 34,9 Fett - 58,9 KH 5,80 €			Vanille Sahnepudding mit Apfel-Cassismus [G] 225,7 Kcal - 4,7 EW 10,2 Fett - 28,5 KH 1,50 €	Eiersalat [2,CFM], Fruchtquark [G], Gouda [G], Truthahnbrust [2,3,8], Putenbrust mit Paprika [2,3,8], Zwiebelmettwurst [2,3], Markenbutter [G] 431,4 Kcal - 19,5 EW 35,9 Fett - 7 KH 3,30 €

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] Pecanuss [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.