

IHR SPEISEPLAN

für 22.04.2024 - 28.04.2024 KW 17



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 22.04.2024 - 28.04.2024 KW 17

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
								Abend	Brot	Kuchen
Mo 22.04.										A K B
Di 23.04.										A K B
Mi 24.04.										A K B
Do 25.04.										A K B
Fr 26.04.										A K B
Sa 27.04.										A K B
So 28.04.										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 22.04.	Sauerkraut-Kartoffeleintopf mit Apfelwürfeln und Blutwürstchen [2,3,8,A(A1)G] 552,3 Kcal - 18,2 EW 23 Fett - 62,9 KH 5,90 €	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse [1,A(A1)G] und Langkornreis 575,2 Kcal - 27,3 EW 17,3 Fett - 75,7 KH 6,90 €	Bio - Vollkornspirelli [A(A1)] mit Gemüsebolognese [1,C,G] und geriebenem Hartkäse [2,CG] 576,2 Kcal - 29,1 EW 14,1 Fett - 77,4 KH 5,40 €	Bestellbar von Montag bis Sonntag Rotkohlroulade mit Wildfleischfüllung [G,M] in Pilzrahmsoße, [G] Kartoffelklößen und kleinem Blattsalat	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln [A(A1)GL] 300,2 Kcal - 12,9 EW 15,2 Fett - 23,9 KH 8,90 €	Bestellbar von Montag bis Freitag Caesarsalat mit Grana Padano, [2,CG], Brotcroutons, [A(A1)GL], Ei, Hähnchenbruststreifen, Joghurt dressing [1,3,9,GM] und Brötchen [A(A1)]	Apfel-Vanille-Kompott [1,3,G] 180,4 Kcal - 0,5 EW 0,6 Fett - 42,6 KH 2,50 €	Camembert [G], Kochschinken [2,3,8], Zwiebelmettwurst [2,3], Jagdwurst [2,3,8], Heringssalat [2,CDGM], Frischkäse natur [G], Markenbutter [G] 547,3 Kcal - 18,6 EW 50,2 Fett - 4,8 KH 4,10 €	
Di 23.04.	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffelwürfeln [L] 136,7 Kcal - 4,2 EW 0,2 Fett - 27,6 KH 5,90 €	Mehliertes Hokifischfilet [A(A1)DGM], dazu Kohlrabigemüse in Rahm [A(A1)G] und Süßkartoffelpüree [G] 320,2 Kcal - 9,4 EW 12,4 Fett - 40,3 KH 6,90 €	Couscous-Gemüsepfanne mit Broccoli- Knusper-Nuggets [A(A1A3)CFG] 899,7 Kcal - 23,9 EW 21,9 Fett - 115,2 KH 5,40 €		Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen [A(A1)CGLM] 329,3 Kcal - 15,6 EW 10,3 Fett - 23,9 KH 8,90 €		Grießpudding mit Schokosoße [A(A1)G] 362,3 Kcal - 10,5 EW 14,3 Fett - 48 KH 2,50 €	Schmelzkäse Champignon [G], Jägerfrühstücksfleisch [2,3], Maasdamer [G], Bierschinken [2,3,8], feine Leberwurst [2,3], Fruchtjoghurt [G], Markenbutter [G] 401,2 Kcal - 17,6 EW 34,8 Fett - 3,9 KH 4,10 €	
Mi 24.04.	Süß-Saure Kartoffelstückchen mit Jagdwurst- und Gurkenwürfeln 480 Kcal - 13,3 EW 16 Fett - 64,7 KH 5,90 €	Jägerschnitzel [2,3,8A(A1)CGM] in Bratensoße mit Champignons [A(A1)], dazu Sommergemüse und Salzkartoffeln 557,3 Kcal - 16,9 EW 21,2 Fett - 54,6 KH 6,90 €	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung [G] auf Rahmchampignons [1,A(A1)G] 455,4 Kcal - 9,8 EW 21,9 Fett - 115,2 KH 5,40 €		Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf [L] 301,5 Kcal - 5,4 EW 17,5 Fett - 26,1 KH 8,90 €		Sauerkirsch-Grütze [1] mit Vanillesoße [1,G] 359,4 Kcal - 3,9 EW 6,8 Fett - 68,3 KH 2,50 €	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] 452 Kcal - 19,2 EW 37,5 Fett - 9 KH 4,10 €	
Do 25.04.	Deftiger Linseneintopf [2,3,A(A1)L] mit Rauchfleisch und Kartoffelwürfeln 477,9 Kcal - 24 EW 10,2 Fett - 62,8 KH 5,90 €	Bauernroulade [A(A1)C] mit Gemüsefüllung, Bratensoße [A(A1)] und Kartoffelpüree [1,G] 498,2 Kcal - 16,9 EW 32,8 Fett - 78,1 KH 6,90 €	Mini Germknödel [A(A1)G] mit Pflaumenfüllung und Vanillesoße [1,G] 404,6 Kcal - 11,3 EW 8,2 Fett - 39,1 KH 5,40 €		Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln [A(A1)] 323 Kcal - 20,4 EW 8,2 Fett - 39,1 KH 8,90 €		Vanillequark [G] mit Himbeermus [3] 257 Kcal - 8,9 EW 6,4 Fett - 39 KH 2,50 €	Schmelzkäse Sahne [2,G], Harzer Käse [G], Geflügelrömerbraten [2,3,8], Zungenrotwurst [2,3,8], Teewurst fein [2,3,4], Hering in Gelee, Markenbutter [G] 352,3 Kcal - 19,2 EW 30,3 Fett - 39 KH 4,10 €	
Fr 26.04.	Milchreis [1,G] mit Zucker und Zimt, dazu Apfelkompott [3] 648,1 Kcal - 14,9 EW 14,1 Fett - 111 KH 5,90 €	Thüringer Mutzbraten [M] in Kümmelsoße, [A(A1)] dazu Sauerkraut mit Speck [1] und Salzkartoffeln 651,4 Kcal - 40,6 EW 30,4 Fett - 50,2 KH 6,90 €	Gemüseulasch [A(A1)G] mit Dampfkartoffeln 352,4 Kcal - 8,7 EW 7,6 Fett - 38,3 KH 5,40 €		Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung [9,A(A1)CG] 493 Kcal - 23,8 EW 17 Fett - 59,8 KH 8,90 €		Mandarinens- fruchtquark [G] 360 Kcal - 17,1 EW 12,6 Fett - 42,6 KH 2,50 €	Gouda [G], Salami [2,3], Pfälzer Leberwurst [M], Frischkäse Kräuter [G], Bierwurst [2,3,4,8,M], Fleischsalat [1,3,CM], Markenbutter [G] 571,4 Kcal - 16,6 EW 54,8 Fett - 2,8 KH 4,10 €	
Sa 27.04.	Gabelspaghetti mit [A(A1)L] Hackfleischsoße [A(A1)L] und geriebenem Käse [G] 848,5 Kcal - 41 EW 33,8 Fett - 92,3 KH 5,90 €	Gefüllte Paprikaschote [A(A1)C] mit Specksoße [1,A(A1)] und Salzkartoffeln 507,6 Kcal - 16,8 EW 21,8 Fett - 56,7 KH 6,90 €	Kuchenangebot A Apfelkuchen [A(A1)G] 249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH K 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 2,40 €		Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree [A(A1)DG] 397,8 Kcal - 12,9 EW 16,2 Fett - 51,3 KH 8,90 €		Brotbox: 3x2 Scheiben frisches Bäckerbrot einzeln entnehmbar in der Aromaverpackung [A(A1)G] 422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2 KH 2,10 €	Birnen dessert mit Schokopudding [G] 234 Kcal - 2,9 EW 4,9 Fett - 44,6 KH 2,50 €	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] 847,5 Kcal - 580 EW 549,1 Fett - 303,3 KH 4,10 €
So 28.04.	Kürbiskartoffelcreme-Suppe mit frischem Ingwer [A(A1)CGM] und zwei Hackfleischklößchen [C] 372,6 Kcal - 15,6 EW 13,6 Fett - 44,9 KH 5,90 €	Gebackenes Schollenfilet [D] mit Zitronen-Buttersoße [1,A(A1)G], buntem Gemüse und Salzkartoffeln 267,9 Kcal - 4 EW 4,6 Fett - 32,3 KH 6,90 €			Schweine-geschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüse, dazu Knöpfle-Spätzle [A(A1)CGL] 477,7 Kcal - 27,3 EW 16,9 Fett - 51,7 KH 8,90 €		Schweine-geschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüse, dazu Knöpfle-Spätzle [A(A1)CGL] 477,7 Kcal - 27,3 EW 16,9 Fett - 51,7 KH 8,90 €	Pflaumen-Kompott [3] mit Vanillesoße [1,G] 271 Kcal - 3,3 EW 6,3 Fett - 48,2 KH 2,50 €	Camembert [G], Kochschinken [2,3,8], Zwiebelmettwurst [2,3], Jagdwurst [2,3,8], Heringssalat [2,CDGM], Frischkäse natur [G], Markenbutter [G] 547,3 Kcal - 18,6 EW 50,2 Fett - 4,8 KH 4,10 €

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] 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.