

# IHR SPEISEPLAN

für **29.04.2024 - 05.05.2024** KW **18**

Änderungswünsche sind jeweils bis 14:30 Uhr des Vortages möglich. Für Änderungen Ihrer Wochenendbestellung informieren Sie uns bitte bis Freitag 12:00 Uhr.

Wochenend-/Feiertagspauschale: 0,30 € pro Menü.



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 **29.04.2024 - 05.05.2024** KW **18**






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"
<b>Mo</b> 29.04.	<b>"Sächsische" Kartoffelsuppe</b> mit Wiener Würstchen [2,3,8,LM] <small>631,3 Kcal - 17,8 EW 43,5 Fett - 38,3 KH</small> <b>5,90 €</b>	<b>Kaninchenleberragout</b> [G] mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree [1,G] <small>746,1 Kcal - 38,7 EW 46,9 Fett - 40,4 KH</small> <b>6,90 €</b>	<b>Hörnchennudeln</b> [A(A1)C] mit Spinat-Käsesoße [1] <small>480,8 Kcal - 15,8 EW 17,7 Fett - 62,9 KH</small> <b>5,40 €</b>	<b>Bestellbar von Montag bis Sonntag</b>  <b>Paniertes Schweineschnitzel mit frischem Spargel,</b> Holländischer Soße und Salzkartoffeln [A(A1A3)CGLMO]	<b>Sauerbraten vom Rind</b> in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle [A(A1)CL] <small>312 Kcal - 15,2 EW 9 Fett - 40,2 KH</small> <b>8,90 €</b>	<b>Bestellbar von Montag bis Freitag</b>  <b>Rohkostsalatmix</b> mit Blattsalat, Joghurt dressing [GM] und Baguettebrötchen[A(A1)]	<b>Stracciatella-joghurt</b> [FG] <small>501,3 Kcal - 12,7 EW 9 Fett - 35,5 KH</small> <b>2,50 €</b>	<b>Schmelzkäse Champignon</b> [G], Jägerfrühstücksfleisch [2,3], Maasdamer [G], Bierschinken [2,3,8], Leberwurst fein [2,3], Fruchtjoghurt [G], Markenbutter [G] <small>401,2 Kcal - 17,6 EW 34,8 Fett - 3,9 KH</small> <b>4,10 €</b>
<b>Di</b> 30.04.	<b>Kohlrabi-Karotten-Eintopf</b> mit Schweinefleisch [A(A1)C] und Kartoffelwürfeln <small>274,4 Kcal - 15,4 EW 11,8 Fett - 24,9 KH</small> <b>5,90 €</b>	<b>Putenrahm-geschnetzeltes</b> mit Champignons [A(A1A3)] und Gemüseris [L] <small>640 Kcal - 32,2 EW 19,4 Fett - 82,1 KH</small> <b>6,90 €</b>	<b>Lasagne Bolognese "vegetarisch"</b> mit Tomatensoße [1,A(A1)] <small>514,7 Kcal - 17,7 EW 16,9 Fett - 67 KH</small> <b>5,40 €</b>		<b>Hausgemachte Wirsingroulade</b> 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> <b>8,90 €</b>		<b>Rhabarber-kompott</b> mit Vanillesoße [1,G] <small>155,3 Kcal - 1,1 EW 0,2 Fett - 33,5 KH</small> <b>2,50 €</b>	<b>Teewurst grob</b> [2,3,4,GLM], Kasselerbraten [2,3,8], Kochsalami [2,3,8], Rindfleischsalat [9,L], Tomate-Basilikum-Käse [G], Frischkäse [G], Markenbutter [G] <small>452 Kcal - 19,2 EW 37,3 Fett - 9 KH</small> <b>4,10 €</b>
<b>Mi</b> 01.05.	<b>Schweinegulasch</b> mit Makkaroni [A(A1)] <small>637,7 Kcal - 43,6 EW 18,1 Fett - 73,6 KH</small> <b>5,90 €</b>	<b>Ofen- Backfisch</b> [A(A1)CDGM] mit Senfsoße [1,A(A1)M] und Sellerie-Kartoffelstampf [1,GL] <small>514,8 Kcal - 19,1 EW 24,5 Fett - 50,4 KH</small> <b>6,90 €</b>			<b>Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingsspüree</b> [CG] <small>416,1 Kcal - 19,3 EW 23,4 Fett - 29,2 KH</small> <b>8,90 €</b>		<b>Schokoladen-quark</b> [FG] <small>411,3 Kcal - 23,8 EW 8,4 Fett - 58,4 KH</small> <b>2,50 €</b>	<b>Schmelzkäse Sahne</b> [2,G], Harzer Käse [G], Geflügelrömerbraten [2,3,8], Zungenrotwurst [2,3,8], Teewurst fein [2,3,4], Hering in Gelee [9,D], Markenbutter [G] <small>352,3 Kcal - 19,2 EW 30,3 Fett - 0,7 KH</small> <b>4,10 €</b>
<b>Do</b> 02.05.	<b>Bunter vegetarischer Gemüseintopf</b> mit Kartoffelwürfeln [A(A1A3)] <small>179 Kcal - 8,2 EW 0,5 Fett - 32,2 KH</small> <b>5,90 €</b>	<b>Kräutersahnequark</b> [G] mit Butter [G], Kalbsleberwurst [2,3] und Salzkartoffeln <small>626,1 Kcal - 26,7 EW 34,8 Fett - 48,3 KH</small> <b>6,90 €</b>	<b>Schupfnudelpfanne</b> mit buntem Gemüse [A(A1)C], dazu Kräutersoße [1,A(A1)G] <small>551 Kcal - 10,8 EW 15,8 Fett - 67,2 KH</small> <b>5,40 €</b>		<b>Klopse "Königsberger Art"</b> vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln [A(A1)CGL] <small>336,6 Kcal - 12,2 EW 15 Fett - 35,4 KH</small> <b>8,90 €</b>		<b>Heidelbeer-kompott</b> [1] mit Vanillesoße [1,G] <small>328,8 Kcal - 3,3 EW 6,6 Fett - 59,9 KH</small> <b>2,50 €</b>	<b>Gouda</b> [G], Salami [2,3], Pfälzer Leberwurst [M], Frischkäse Kräuter [G], Bierwurst [2,3,4,8,M], Fleischsalat [1,3,CM], Markenbutter [G] <small>2640,3 Kcal - 95 EW 248,4 Fett - 5,9 KH</small> <b>4,10 €</b>
<b>Fr</b> 03.05.	<b>Tiegelwurst</b> , [2,A(A3)] dazu Sauerkraut mit Speck [1] und Salzkartoffeln <small>724,1 Kcal - 30 EW 44,1 Fett - 47,6 KH</small> <b>5,90 €</b>	<b>Frikadelle</b> vom Schwein und Rind[A(A1)C] mit Bratensoße [A(A1)], Mischgemüse [1] und Salzkartoffeln <small>597,7 Kcal - 22,5 EW 29,2 Fett - 58,6 KH</small> <b>6,90 €</b>	<b>Vegetarischer Grüne-Bohneneintopf</b> <small>198,3 Kcal - 7 EW 0,5 Fett - 36,3 KH</small> <b>5,40 €</b>		<b>Reibekuchen</b> mit Apfelmus [A(A1)C] <small>544 Kcal - 7,2 EW 22,4 Fett - 72,8 KH</small> <b>8,90 €</b>		<b>Mascarpone - Creme</b> mit Roter Grütze [G] <small>337,5 Kcal - 6 EW 12,8 Fett - 50 KH</small> <b>2,50 €</b>	<b>Limburger</b> [G], Hähnchen in Aspik [2,3,8], Leberkäse [2,3,8], Mettwurst grob [2,3,8], Lachsschinken [2,3], Schmelzkäse Pikant, Markenbutter [G] <small>8475,6 Kcal - 580 EW 549,1 Fett - 303,3 KH</small> <b>4,10 €</b>
<b>Sa</b> 04.05.	<b>Drei kleine Hefeklöße</b> [A(A1)G] mit Pflaumenfüllung und Vanillesoße [1,G] <small>404,6 Kcal - 11,3 EW 2,9 Fett - 81,8 KH</small> <b>5,90 €</b>	<b>Hähnchenschenkel</b> mit Geflügelsoße, [3,A(A1)L] Salzkartoffeln und cremigen Krautsalat [3] <small>643 Kcal - 42,3 EW 27,2 Fett - 53,9 KH</small> <b>6,90 €</b>	<b>Kuchenangebot</b> <b>A</b> Apfelkuchen [A(A1)G] <small>249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH</small>  <b>K</b> Kirschkuchen [A(A1)C,G] <small>356 Kcal - 4,1 EW 17,9 Fett - 43,9 KH</small>  <b>B</b> Butterkuchen [A(A1)G,H(H1)] <small>422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2KH</small> 		<b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs</b> dazu Kohlrabi-Erbesen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln [A(A1)DG] <small>382,1 Kcal - 16 EW 16 Fett - 41,8 KH</small> <b>8,90 €</b>		<b>Naturjoghurt</b> mit Maracujamus [1,3] <small>181 Kcal - 6,8 EW 7,1 Fett - 19,5 KH</small> <b>2,50 €</b>	<b>Camembert</b> [G], Kochschinken [2,3,8], Zwiebelmettwurst [2,3], Jagdwurst [2,3,8], Heringsalat [2,CDGM], Frischkäse natur [G], Markenbutter [G] <small>547,3 Kcal - 18,6 EW 50,2 Fett - 4,8 KH</small> <b>4,10 €</b>
<b>So</b> 05.05.	<b>Nudeleintopf</b> mit buntem Gemüse mit Geflügelfleisch [A(A1)CL] <small>675,4 Kcal - 33 EW 6,8 Fett - 116 KH</small> <b>5,90 €</b>	<b>"Cordon bleu" vom Schwein</b> mit Rahmbratensoße [A(A1)G], Leipziger Allerlei [1,G] und Dampfkartoffeln <small>651,4 Kcal - 20,7 EW 36,8 Fett - 57,9 KH</small> <b>6,90 €</b>	<b>Hähnchenoberkeule</b> 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> <b>8,90 €</b>		<b>Brotbox:</b> <b>3x2 Scheiben frisches Bäckerbrot einzeln entnehmbar in der Aromaverpackung</b> [A(A1)G]  <b>2,10 €</b>		<b>Buttermilch-dessert</b> mit Gartenfrucht [G] <small>339 Kcal - 10,8 EW 12,9 Fett - 42,9 KH</small> <b>2,50 €</b>	<b>Schmelzkäse Champignon</b> [G], Jägerfrühstücksfleisch [2,3], Maasdamer [G], Bierschinken [2,3,8], Leberwurst fein [2,3], Fruchtjoghurt [G], Markenbutter [G] <small>401,2 Kcal - 17,6 EW 34,8 Fett - 3,9 KH</small> <b>4,10 €</b>

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
								Abend	Brot	Kuchen
<b>Mo</b> 29.04.										A K B
<b>Di</b> 30.04.										A K B
<b>Mi</b> 01.05.			X							A K B
<b>Do</b> 02.05.										A K B
<b>Fr</b> 03.05.										A K B
<b>Sa</b> 04.05.			X			X				A K B
<b>So</b> 05.05.			X			X				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](http://www.la-cuisine-chemnitz.de)