

# IHR SPEISEPLAN

für 17.06.2019 - 23.06.2019 kw 25

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 Mehrwertsteuer (zur Zeit 19%).



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 17.06.2019 - 23.06.2019 kw 25

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 "genießen & schlemmen"	5 Tagesgericht 5 "fein & klein"	6 Salat der Woche "knackig & frisch"	7 Nachtisch "fruchtig & süß"	A Abendessen "appetitlich"	
Mo 17.06.	Wirsingkohleintopf mit Kartoffelwürfel und Kasseler [2,3], 256,6 Kcal - 15,1 EW 4,6 Fett - 33 KH <b>4,65 €</b>	Hackbraten [A(A1)] Bratensoße [A(A1)], Leipziger Allerlei natur [1,G], Salzkartoffeln 660,1 Kcal - 21,9 EW 34,8 Fett - 51,1 KH <b>4,75 €</b>	Hörnchennudeln [A(A1)C] Spinat-Käsesoße [1,], Reibekäse [G] 644,8 Kcal - 23,4 EW 34,3 Fett - 58,7 KH <b>4,65 €</b>	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln [3,CGL], 578,6 Kcal - 17 EW 41,5 Fett - 32 KH <b>6,00 €</b>	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti [A(A1)GL], 431 Kcal - 23 EW 21,3 Fett - 34,9 KH <b>6,10 €</b>	Bestellbar von Montag bis Freitag  Frischer Salatmix mit Joghurtkräuterdressing [G], Baguettebrötchen [A(A1)]	Sahniges Quarkdessert mit Waldbeeren [FG], 213,2 Kcal - 14,2 EW 6,7 Fett - 22,6 KH <b>1,50 €</b>	Hähnchenschenkel [A(A1)F], Schmelzkäse Sahne [G], Maasdamer [G], Kochschinken [2,3,8], Zwiebelmettwurst [2,3], Salami [2,3], Markenbutter [G] 511,9 Kcal - 34,9 EW 40,6 Fett - 2,1 KH <b>3,30 €</b>	
Di 18.06.	Gelbe Erbsensuppe mit gebratener Knackwurstscheiben [2,3], 566,6 Kcal - 30,9 EW 16,8 Fett - 64,7 KH <b>4,65 €</b>	Gulasch "Halb & Halb" [A(A1)] mit Makaroni [A(A1)C] 661,3 Kcal - 45,9 EW 15,8 Fett - 80,8 KH <b>4,85 €</b>	Spargelkremesuppe [G] mit drei vegetarischen Klopsen [A(A1)CFL] 535,6 Kcal - 26,2 EW 25 Fett - 50,3 KH <b>4,85 €</b>	Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle [A(A1)CGL], 490,5 Kcal - 24,3 EW 20,3 Fett - 49,1 KH <b>6,30 €</b>	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 <b>5,80 €</b>		Erdbeerkompott mit Vanillesoße [1,A(A1)G], 166,7 Kcal - 2,3 EW 1 Fett - 34,8 KH <b>1,50 €</b>	Fruchtjoghurt [G], Jagdwurst [2,3,8,M], Paprikapastete [2,3,8], Camembert [G], Teewurst [2,3], Frischkäse Kräuter [G], Markenbutter [G] 476,5 Kcal - 13,9 EW 42,4 Fett - 9,8 KH <b>3,30 €</b>	
Mi 19.06.	Tafelspitz Wurzelgemüse- Meerrettichsoße [1,3,5,A(A1)GLO], 441,5 Kcal - 26,4 EW 11,8 Fett - 46,5 KH <b>4,95 €</b>	Marinierter Hering [2,4,A(A1)DFG] Remouladensoße [1,3,9,CGLMO], Salzkartoffeln 658,5 Kcal - 21,5 EW 39,9 Fett - 50,2 KH <b>4,85 €</b>	Blumenkohl-Käsestern [A(A1)CGL] Rahmmischgemüse [A(A1)G], Salzkartoffeln 415,2 Kcal - 13,6 EW 9 Fett - 68,2 KH <b>4,75 €</b>	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße [A(A1)GL], 490,4 Kcal - 22,1 EW 18,9 Fett - 55,7 KH <b>6,50 €</b>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüsereis [A(A1)DGM], 399,8 Kcal - 13,6 EW 17,8 Fett - 44,8 KH <b>5,70 €</b>		Rote Grütze [1,A(A1)] mit Vanillesoße [1,G] 159,5 Kcal - 0,6 EW 0,3 Fett - 38,2 KH <b>1,50 €</b>	Obstsalat, Partywiener [2,3,8,LM], Räucherkäse [1,G], Fleischkäse fein [2,3,8], Bierschinken [2,3,8,GM], Schmelzkäse Kräuter [G], Markenbutter [G] 480,5 Kcal - 16,5 EW 41,7 Fett - 9,3 KH <b>3,30 €</b>	
Do 20.06.	Sächsische Kartoffelsuppe [A(A1)] mit Wiener Würstchen [2,3,8,LM] 632,3 Kcal - 18,3 EW 43,7 Fett - 38,3 KH <b>4,65 €</b>	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons [A(A1)G], Eierknöpfe [A(A1)A5)C] 628,6 Kcal - 36,9 EW 29,1 Fett - 55,2 KH <b>4,85 €</b>	Drei Minigermknödel mit Pflaumenfüllung [A(G)G], heiße Vanillesoße [1,G] 553,6 Kcal - 7,8 EW 3,5 Fett - 26,1 KH <b>4,65 €</b>	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis [A(A1)GLM], 343,2 Kcal - 14,8 EW 15,2 Fett - 33,9 KH <b>5,70 €</b>	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln [A(A1)G], 312,9 Kcal - 20,3 EW 10,1 Fett - 33,5 KH <b>5,90 €</b>		Nougatkrem mit Sauerkirschkompott [FGH(H2)], 377,4 Kcal - 2,2 EW 28,2 Fett - 25,6 KH <b>1,50 €</b>	Räucherlachs [D], Kasseler [2,3,8], Corned Beef [2,3,LM], Schinkenrotwurst [2], Frischkäse natur [G], Griebenschmalz [3,A(A1)], Markenbutter [G] 527 Kcal - 17,4 EW 50,6 Fett - 1,2 KH <b>3,30 €</b>	
Fr 21.06.	Herz-Nierenragout [A(A1)] Kartoffelpüree [1,G] 436 Kcal - 28,7 EW 12,2 Fett - 50,8 KH <b>4,65 €</b>	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Champignons und Pfifferlingen in Rahm [1,A(A1)G], Bandnudeln [A(A1)C] 528 Kcal - 36,9 EW 11,7 Fett - 65,9 KH <b>4,95 €</b>	Gemüsefrikadelle [A(A1)C] Petersiliensoße [1,A(A1)G], Tomatenreis 558,7 Kcal - 12,7 EW 15,1 Fett - 89,1 KH <b>4,75 €</b>	Deftige Schweinsplatte mit geschnittener Blutwurst und Schweinebauchscheibe dazu Sauerkraut mit Speck und Stampfkartoffeln mit Apfelspalten [3,A(A1)A3)G], 595,3 Kcal - 24,5 EW 38,8 Fett - 34,7 KH <b>6,40 €</b>	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree [A(A1)GLM], 337,9 Kcal - 15,9 EW 18,1 Fett - 26,3 KH <b>5,10 €</b>		Quark-Hirse-Dessert [G] mit Apfel-Himbeermus [3] 374,3 Kcal - 9,5 EW 24,9 Fett - 27,7 KH <b>1,50 €</b>	Fleischsalat [2,3,8,CM], Gouda [G], Nusschinken [2,3,8], Mettwurst [2,3,8,LM], Kochsalami [2,3,8], Schmelzkäse [G], Markenbutter [G] 421,4 Kcal - 15,4 EW 37,5 Fett - 5,4 KH <b>3,30 €</b>	
Sa 22.06.	Fleischkäse [2,3,8] in Zwiebelsoße [A(A1)], mit Gabelspaghetti [A(A1)C] 564,4 Kcal - 12,2 EW 23,8 Fett - 10,4 KH <b>4,65 €</b>	Forellenfilet [A(A1)D] Zitronen-Buttersoße [1,A(A1)G], Apfelrotkohl [1,3], Salzkartoffeln 400,4 Kcal - 27,1 EW 11,6 Fett - 44 KH <b>4,95 €</b>	<b>Kuchenangebot</b> ⊕ Apfelkuchen [A(A1)G] 249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH ⊕ Kirschkuchen [A(A1)C,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 <b>Stück 1,50€</b>	Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in einer feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln [A(A1)GL], 543,1 Kcal - 35,5 EW 28,3 Fett - 34,1 KH <b>6,90 €</b>	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln [A(A1)CGLM], 438,3 Kcal - 13,7 EW 28,5 Fett - 30 KH <b>5,10 €</b>		Brotbox: 3x2 Scheiben frisches Bäckerbrot einzeln entnehmbar in der Aromaverpackung [A(A1)G] 422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2 KH <b>Stück 1,50€</b>	Sahniges Quarkdessert mit Früchten [FG], 203,6 Kcal - 13,8 EW 6,5 Fett - 21,9 KH <b>1,50 €</b>	Partyfrikadelle [A(A1)C], Mixed Pickles, Limburger [G], Knackerwurst [2,3,4,M], Putenbrust mit Paprika [2,3,8], Leberwurst fein [2,3], Markenbutter [G] 465,4 Kcal - 20,1 EW 39,5 Fett - 7 KH <b>3,30 €</b>
So 23.06.	Hörnchennudeleintopf mit Geflügelfleisch und buntem Gemüse [A(A1)C], 218,7 Kcal - 17,9 EW 3,2 Fett - 28,8 KH <b>4,65 €</b>	Kaninchenrollbraten Burgundersoße [A(A1)O], Bohnenngemüse mit Speck [1,A(A1)], Grüne Klobße [3,5,O] 715,6 Kcal - 33,4 EW 29,1 Fett - 75,4 KH <b>4,95 €</b>		Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen [A(A1)CGLM], 534 Kcal - 33,4 EW 23,6 Fett - 41,8 KH <b>6,50 €</b>	Hühnerfrikassee mit feinem Spargel, dazu bunter Gemüsereis [A(A1)GL], 406,8 Kcal - 21,3 EW 17,5 Fett - 39,1 KH <b>5,70 €</b>		Aprikosen kompott [3], Vanillesoße [1,G] 143,4 Kcal - 1,8 EW 0,7 Fett - 31,1 KH <b>1,50 €</b>	Hähnchenschenkel [A(A1)F], Schmelzkäse Sahne [G], Maasdamer [G], Kochschinken [2,3,8], Zwiebelmettwurst [2,3], Salami [2,3], Markenbutter [G] 511,9 Kcal - 34,9 EW 40,6 Fett - 2,1 KH <b>3,30 €</b>	

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
								Abend	Brot	Kuchen
Mo 17.06.										A K B
Di 18.06.										A K B
Mi 19.06.										A K B
Do 20.06.										A K B
Fr 21.06.										A K B
Sa 22.06.										A K B
So 23.06.										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] 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](http://www.la-cuisine-chemnitz.de)