

IHR SPEISEPLAN

für 15.06.2020 - 21.06.2020 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 gesetzliche Mehrwertsteuer.

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 15.06.2020 - 21.06.2020 KW 25

Name

Straße

PLZ/Ort

Deutsches Rotes Kreuz

EaR-DRK

MENÜ	1 Tagesgericht 1 "klassisch & hausgemacht"	2 Tagesgericht 2 "Traditionell & herzlich"	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 15.06.	Weißer Bohneneintopf mit Kasseler [1,2,3,G] 718,4 Kcal - 45,8 EW 19,2 Fett - 74,6 KH 4,65 €	Bauernfleischkäse [2,3,8,LM] Zwiebelsoße [A(A1)], Bohngemüse [1,A(A1)G], Kartoffelpüree [1,G] 699,5 Kcal - 25,3 EW 40,3 Fett - 58,3 KH 4,95 €	Zwei Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung [A(A1)CG] Sauerkirschkompott 357,6 Kcal - 8,9 EW 5,3 Fett - 66,6 KH 4,65 €	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln 360 Kcal - 26,9 EW 10,1 Fett - 36 KH 6,50 €	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln [A(A1)GL] 280 Kcal - 6 EW 11,6 Fett - 34 KH 5,00 €	Bestellbar von Montag bis Freitag Kartoffelsalat "Erzgebirgische Art" [1,2,3,9,CM] mit Partywiener [2,3,8,LM]	Vanillequark [G] Pfirisch-Maracujamus [1,3] 291 Kcal - 11,6 EW 8,5 Fett - 39,1 KH 1,65 €	Rollmops [3,DM], Jungschweinebraten [8], Kochsalami [2,3,8], Frischkäse Radieschen [G], Gouda [G], Leberwurst [2,3],Markenbutter [G] 446,9 Kcal - 18,6 EW 40 Fett - 2,8 KH 3,30 €	
Di 16.06.	Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch und Kartoffelwürfel 263,5 Kcal - 13,5 EW 8,5 Fett - 31,1 KH 4,65 €	Königsberger Klopse [A(A1)CGM] in Kapernsoße [1,A(A1)G], Salzkartoffeln 603,8 Kcal - 16,8 EW 32,3 Fett - 60,3 KH 4,85 €	Vegetarischer Linseneintopf mit buntem Gemüse [A(A1)L] 516,5 Kcal - 23,5 EW 1,9 Fett - 92,5 KH 4,65 €	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln [A(A1)DGL] 407 Kcal - 24,8 EW 12,1 Fett - 45,7 KH 6,60 €	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln [A(A1)CGLM] 353,4 Kcal - 11,8 EW 19,4 Fett - 29,3 KH 5,80 €		Pfirisch-Joghurtspeise [G] mit Himbeermus [3] 277,2 Kcal - 6,5 EW 5,4 Fett - 47,6 KH 1,65 €	Hähnchenschenkel, Camembert [G], Schmelzkäse Sahne [G], Jagdwurst [2,3,8,M], Schinkenspeck [2], Mettwurst [2,3], Markenbutter [G] 530,9 Kcal - 16,5 EW 41,3 Fett - 2,1 KH 3,30 €	
Mi 17.06.	Farfalle [A(A1)] Schinken-Tomatensoße [1,2,3,8,A(A1)], geriebener Käse [G] 721,8 Kcal - 35,2 EW 21,9 Fett - 94,6 KH 4,65 €	Rostbratwurst "Thüringer Art" [8] Bratensoße [A(A1)], Specksauerkraut [1], Salzkartoffeln. 620,1 Kcal - 21,6 EW 34 Fett - 54,5 KH 4,85 €	Blumenkohl-cremesuppe [G] mit zwei vegetarischen Klopsen [A(A1)CFL] 590,4 Kcal - 19,8 EW 23,8 Fett - 71,8 KH 4,65 €	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln [A(A1)C] 453,9 Kcal - 19,6 EW 21,4 Fett - 41,4 KH 5,90 €	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüserais. [A(A1)GLM] 343,2 Kcal - 14,8 EW 15,2 Fett - 33,9 KH 5,70 €		Milchreis-dessert mit Erdbeersoße [G] 357,9 Kcal - 8,1 EW 5,6 Fett - 67,6 KH 1,65 €	Joghurt [G], Bärlauchkäse [1,G], Putenbrust geräuchert [2,3,8], Zungenrotwurst [2], Teewurst [2,3], Schmelzkäse Kräuter [G], Markenbutter [G] 446,6 Kcal - 16,8 EW 38 Fett - 9 KH 3,30 €	
Do 18.06.	Sächsische Kartoffelsuppe [A(A1)CGM] mit Wiener Würstchen [2,3,8,LM] 647,1 Kcal - 18,4 EW 43,9 Fett - 41,4 KH 4,65 €	Rindfleischfrikadelle [A(A1)C] Waldpilzsoße [A(A1)], Schwäbische Eierspätzle [A(A1)C] 702,6 Kcal - 33,4 EW 28,4 Fett - 76,1 KH 4,85 €	Bandnudeln [A(A1)C] Karotten-Spinatrahmsoße [1,A(A1)G], geriebener Hartkäse [2,CG] 736,8 Kcal - 30 EW 32,4 Fett - 79,8 KH 4,65 €	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln [A(A1)GL] 336 Kcal - 21,6 EW 11,5 Fett - 33,6 KH 6,40 €	Reibekuchen mit Apfelmus [A(A1)C] 544 Kcal - 7,2 EW 22,4 Fett - 72,8 KH 5,50 €		Sahniges Quarkdessert mit Früchten [7,FG] 325,2 Kcal - 21,2 EW 9,8 Fett - 36,6 KH 1,65 €	Eiersalat [1,CGM], Knacker [2,3,4], Maasdamer [G], Frischkäse [G], Toscanapastete [2,3,CG], Kasseler [2,3,8], Markenbutter [G] 474,4 Kcal - 18,5 EW 43,3 Fett - 2,6 KH 3,30 €	
Fr 19.06.	Gabelspaghetti [A(A1)] Hackfleischsoße [A(A1)L], geriebener Käse [G] 860 Kcal - 28,8 EW 40,9 Fett - 23,7 KH 4,65 €	Gebackenes Schollenfilet [A(A1)D] Wurzelgemüsewürfelchen in Rahm [A(A1)GL], Kartoffelpüree [1,G] 522,8 Kcal - 23,8 EW 13,7 Fett - 72,2 KH 4,95 €	Tortelloni Ricotta Spinaci [A(A1)G] auf Tomaten - Currysoße [1,A(A1)], geriebener Hartkäse [2,CG] 487,6 Kcal - 20,9 EW 17,7 Fett - 60 KH 4,65 €	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel [A(A1)DGLM] 531,2 Kcal - 25,7 EW 21,2 Fett - 55,6 KH 6,50 €	Feine Bratwurst vom Schwein in dunkler Soße mit Kohlrabi- Möhrengemüse und Stampfkartoffeln [3,A(A1)CGL] 444 Kcal - 12,8 EW 32 Fett - 23,2 KH 5,50 €		782,7 Kcal - 16,7 EW 61,1 Fett - 39,4 KH 3,40 €	Rote Grütze [1,A(A1)] mit Vanillesoße [1,G] 290 Kcal - 3,4 EW 5,6 Fett - 56,2 KH 1,65 €	Obstsalat, Räucherkäse [1,G], Bierschinken [2,3,8], Zwiebelmettwurst [2,3], Schmelzkäse [G], Nusschinken [2,3,8], Markenbutter [G] 347,6 Kcal - 15,3 EW 27,5 Fett - 9,1 KH 3,30 €
Sa 20.06.	Bunter Gemüseintopf mit Rindfleisch, 220,5 Kcal - 16,4 EW 6 Fett - 23,3 KH 4,65 €	Hähnchenschenkel Geflügelsoße [3,A(A1)L], Erbsengemüse [1,G], Stampfkartoffeln [1,G] 900,8 Kcal - 47,7 EW 50,7 Fett - 61,8 KH 4,85 €	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 - 46,2KH  Stück 1,50€		Hausgemachter Kaiserschmarren mit Apfel-Rosinen-Kompott [A(A1)CG] 631,4 Kcal - 16 EW 13,1 Fett - 109,9 KH 5,50 €	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 254,6 Kcal - 13,7 EW 5,7 Fett - 38,8 KH 5,60 €	Brotbox: <i>3x2 Scheiben frisches Bäckerbrot einzeln entnehmbar in der Aromaverpackung</i> [A(A1)G]  Stück 1,50€	Birndessert mit Schokopudding [G] 273 Kcal - 3,3 EW 5,7 Fett - 52,1 KH 1,65 €	Seelachsaufstrich [1,2,CDM], Salami [2,3], Pizzafleischkäse [2,3,8,G], Frischkäse [G], Leberrolle [A()C], Edamer [G], Markenbutter [G] 562,8 Kcal - 16,3 EW 54,6 Fett - 1,6 KH 3,30 €
So 21.06.	Bandnudeleintopf mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch [A(A1)CL] 340 Kcal - 19,7 EW 3,5 Fett - 54,4 KH 4,65 €	Kaninchenragout [8,A(A1)G] Bohngemüse mit Speck [1,A(A1)], Grüne Klöße [3,5,O] 1004,5 Kcal - 43,7 EW 59,3 Fett - 76,2 KH 4,95 €			Zartes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit "Hausmacher-Spätzle" [A(A1)CGLM] 436,8 Kcal - 31,7 EW 14,4 Fett - 42,7 KH 6,50 €	Zartes Hühnerfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen naturell und Langkornreis 339,3 Kcal - 22,6 EW 8,6 Fett - 39 KH 5,50 €		Aprikosen-kompott mit Vanillesoße [1,G] 270 Kcal - 4,6 EW 6 Fett - 48 KH 1,65 €	Rollmops [3,DM], Jungschweinebraten [8], Kochsalami [2,3,8], Frischkäse Radieschen [G], Gouda [G], Leberwurst [2,3], Markenbutter [G] 446,9 Kcal - 18,6 EW 40 Fett - 2,8 KH 3,30 €

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
								Abend	Brot	Kuchen
Mo 15.06.										A ----- K ----- B
Di 16.06.										A ----- K ----- B
Mi 17.06.										A ----- K ----- B
Do 18.06.										A ----- K ----- B
Fr 19.06.										A ----- K ----- B
Sa 20.06.										A ----- K ----- B
So 21.06.										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] Kaschnuss [H5] Pecannuss [H6] Paranuss [H7] Pistazien [H8] Macadamianüsse [H9] Queenslandnüsse [L] Sellerie [M] Senf [N] Sesam [O] Sulfit [P] Lupine [R] Weichtiere [FR] praktischer Allergengreif, 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