

IHR SPEISEPLAN

für **24.06.2019 - 30.06.2019** KW **26**



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 Kautiön. Der Preis beträgt 15,- Euro pro Essenteilnehmer, für den Fall der Beschädigung einer Box oder falls eine Box abhanden kommt. Die Kautiön 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 **24.06.2019 - 30.06.2019** KW **26**

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
								Abend	Brot	Kuchen
Mo 24.06.										A ----- K ----- B
Di 25.06.										A ----- K ----- B
Mi 26.06.										A ----- K ----- B
Do 27.06.										A ----- K ----- B
Fr 28.06.										A ----- K ----- B
Sa 29.06.										A ----- K ----- B
So 30.06.										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 24.06.	Kesselgulasch vom Rind mit Gemüse und Kartoffelwürfel [A(A1)], 346 Kcal · 30,1 EW 12,5 Fett · 27,2 KH 4,65 €	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse [1,A(A1)G], Langkornreis 589,6 Kcal · 27,3 EW 15,8 Fett · 83,4 KH 4,85 €	Spargelstücke grün- weiß in holländischer Soße Salzkartoffeln [1,C,G] 1443,5 Kcal · 34,5 EW 88,6 Fett · 123,4 KH 4,65 €	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße [A(A1)CGL], 449,2 Kcal · 18,6 EW 14,7 Fett · 58,3 KH 6,70 €	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln [A(A1)GL], 289,4 Kcal · 12,9 EW 15,2 Fett · 23,9 KH 5,60 €	Bestellbar von Montag bis Freitag Chefsalat mit Käsestreifen und [2,3,8,G] Joghurt dressing [CGLM], Baguettebrötchen [A(A1)]	Apfel- Vanillekompott [1,3,A(A1)G] 138,3 Kcal · 0,4 EW 0,5 Fett · 32,7 KH 1,50 €	Fruchtojoghurt [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 3,30 €
Di 25.06.	Milchreis [1,G] Zucker/Zimt , Apfelkompott [3,A(A1)] 731,1 Kcal · 18,2 EW 14,4 Fett · 130,3 KH 4,65 €	Seelachs mit Senf- Honigfüllung [A(A1)DGM] Kräutersoße [1,A(A1)G], gelbe Karotten [A(A1)G], Salzkartoffeln 539,5 Kcal · 19,1 EW 21,7 Fett · 64,2 KH 4,95 €	Teigtaschen gefüllt mit Zucchini, Ricotta und Sesam [A(A1)CGN], leichte Gemüse-Kräutersoße [1,A(A1)GL] 465,5 Kcal · 12,8 EW 20,1 Fett · 49,3 KH 4,75 €	Frikadelle "Gutsherren Art" vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsöße mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln [A(A1)CGL], 515,1 Kcal · 22,6 EW 23,5 Fett · 50,9 KH 6,20 €	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und gekochten Kartoffelklößen [A(A1)CGLM], 329,3 Kcal · 15,6 EW 10,5 Fett · 41,3 KH 5,90 €		Grießpudding mit Schokosoße [A(A1)G], 316,3 Kcal · 7,5 EW 13,9 Fett · 39,1 KH 1,50 €	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 3,30 €
Mi 26.06.	Bunter Sommernüseeintopf mit Rindfleisch [L], 244,9 Kcal · 17,5 EW 6,5 Fett · 27,9 KH 4,65 €	Jägerschnitzel [2,3,A(CM)] Bratensoße [A(A1)], Erbsengemüse [1,G], Salzkartoffeln 653,5 Kcal · 14,7 EW 9,3 Fett · 57,4 KH 4,85 €	Tortelloni Tricolore gefüllt mit Käsequark [A(A1)CG], Basilikumsoße [1,A(A1)G], geriebener Hartkäse [2,CG] 620,8 Kcal · 26,2 EW 26,5 Fett · 69 KH 4,75 €	Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln [GLM], 325,5 Kcal · 25,4 EW 9,6 Fett · 32,6 KH 6,60 €	Vegetarischer Grüne- Bohnen-Eintopf [L] 289,9 Kcal · 5,4 EW 17,6 Fett · 26,1 KH 4,70 €		Sauerkirsch- grütze [1,G] mit Vanillesoße [1,G] 211,8 Kcal · 1,3 EW 0,7 Fett · 48,2 KH 1,50 €	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 3,30 €
Do 27.06.	Rührei [1,C] Bratkartoffeln [1], Gurkensalat mit Dill 635,8 Kcal · 22,9 EW 35,2 Fett · 54,7 KH 4,65 €	Hähnchenschnitzel [A(A1)] Geflügelsoße [3,A(A1)L], Mischgemüse [1], Salzkartoffeln 543,9 Kcal · 27,9 EW 32,8 Fett · 78,1 KH 4,85 €	Vollkornspirelli [A(A1)] Gemüsebolognese [L], Käse gerieben [G] 442,7 Kcal · 18,3 EW 8,4 Fett · 69,5 KH 4,75 €	Würziger Spießbraten in Zwiebel-Senf-Soße dazu Krautflecken [A(A1)CM], 529 Kcal · 34 EW 16,6 Fett · 55,7 KH 6,50 €	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln [A(A1)], 318,2 Kcal · 20,4 EW 8,2 Fett · 39,1 KH 5,30 €		Stachelbeer- Kiwigrütze [1,G] mit Vanillesoße [1,G] 107,8 Kcal · 0,8 EW 0,2 Fett · 23,9 KH 1,50 €	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 3,30 €
Fr 28.06.	Süß-Saure Kartoffelstückchen mit Jagdwurst- und Gurkenwürfel [2,3,8,9,LM], 465 Kcal · 12,9 EW 15,9 Fett · 60,2 KH 4,65 €	Thüringer Mutzbraten [M] Kümmelsoße [A(A1)], Sauerkraut mit Speck [1], Salzkartoffeln 650,3 Kcal · 38,8 EW 30,7 Fett · 52 KH 4,95 €	Hörnchennudeln [A(A1)C] Spinat-Käsesoße [1,A(A1)G], Reibekäse [G] 567,9 Kcal · 24,1 EW 23,8 Fett · 62,3 KH 4,65 €	Gedünsteter Alaska- Seelachs in feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln [DGL], 343,1 Kcal · 20,2 EW 14,1 Fett · 29,6 KH 7,00 €	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) [9,A(A1)CG], 493 Kcal · 23,8 EW 17 Fett · 59,8 KH 5,50 €		Pflaumen- kompott [A(A1)] mit Vanillesoße [1,G] 89,3 Kcal · 1,2 EW 0,4 Fett · 19,4 KH 1,50 €	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 3,30 €
Sa 29.06.	Blumenkohl- Möhreneintopf mit Kartoffelwürfel und Schweinefleisch , 306,1 Kcal · 18,2 EW 12,5 Fett · 28,4 KH 4,65 €	Pfannenfrikadelle [A(A1)C] Bratensoße [A(A1)], Mischgemüse [1], Kartoffelpüree [1,G] 545,1 Kcal · 11,1 EW 15,1 Fett · 50,9 KH 4,85 €	Kuchenangebot A 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 Stück 1,50€	Quarknockerln auf Birnen-Apfel-Kompott dazu Schokoladensoße [A(A1)CFG], 552,5 Kcal · 9,1 EW 23,5 Fett · 73,1 KH 5,90 €	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree [A(A1)DG], 397,8 Kcal · 12,9 EW 17,2 Fett · 43,3 KH 5,60 €	Brotbox: 3x2 Scheiben frisches Bäckerbrot einzeln entnehmbar in der Aromaverpackung 422 Kcal · 6,1 EW 23,1 Fett · 46,2KH [A(A1)G] Stück 1,50€	Birnendessert mit Schokopudding [G], 183,4 Kcal · 2,2 EW 3,7 Fett · 34,8 KH 1,50 €	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 3,30 €
So 30.06.	Weißkrauteintopf mit Kartoffelwürfel und Schweinefleisch , 259,3 Kcal · 13,8 EW 8,8 Fett · 30,2 KH 4,65 €	Erzgebirgischer Sauerbraten [M] [M] Bratensoße [A(A1A2)], Apfelrotkohl [1,3], Grüne Klöße [3,5,O] 628,9 Kcal · 31,1 EW 18,5 Fett · 81,3 KH 4,95 €		Rostbratwürstchen "Fränkische Art" vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree [3,G], 667,8 Kcal · 16,4 EW 45,6 Fett · 41,3 KH 6,10 €	Schweinebraten in herzhafter Soße dazu Möhren in Schlemmersoße und Schnittlauch- Kartoffeln [A(A1)GM], 327,6 Kcal · 16,4 EW 14,8 Fett · 28,5 KH 6,50 €		Aprikosen- kompott [3] mit Vanillesoße [1,G] 143,4 Kcal · 1,8 EW 0,7 Fett · 31,1 KH 1,50 €	Fruchtojoghurt [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 3,30 €

Die Bezeichnungen hinter den einzelnen Speisen im oben aufgeführten Speiseplan haben folgende Bedeutung: **Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:** [1] Farbstoff [2] Konservierungsmittel [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.
Bestellungen aus Spalte 7–K sind nur in Verbindung mit einem Menü (Spalte 1–6) möglich.
Änderungen vorbehalten
* Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gern mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

A= Apfelkuchen K= Kirschkuchen B= Butterkuchen
www.la-cuisine-chemnitz.de