

# IHR SPEISEPLAN

für 01.07.2019 - 07.07.2019 **kw 27**

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%).

*la cuisine*

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 01.07.2019 - 07.07.2019 **kw 27**

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 01.07.	Quarkkeulchen mit Rosinen [A(A1)CG] Apfelmus [3], Couscousgemüsesuppe 652,5 Kcal - 18,5 EW 15,5 Fett - 105,8 KH <b>4,65 €</b>	Rostbratwurst "Thüringer Art" [8,LM] Bratensoße [A(A1)], Specksauerkraut [1], Salzkartoffeln 687,5 Kcal - 19,5 EW 44,3 Fett - 51 KH <b>4,85 €</b>	Farfalle aus Durumweizen [A(A1)] Retrogemüse [1], Frischkäsesoße [1,A(A1)G] 728,4 Kcal - 22,3 EW 26,1 Fett - 98,2 KH <b>4,75 €</b>	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln [A(A1)CLM], 457,5 Kcal - 25 EW 19,1 Fett - 44,1 KH <b>5,90 €</b>	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle [A(A1)CL], 312 Kcal - 15,2 EW 9 Fett - 40,2 KH <b>6,00 €</b>	Bestellbar von Montag bis Freitag <b>Bohnen-Gurkensalat [3,5,0]</b> Islanddressing [1,3,GM], Baguettebrötchen [A(A1)]	Birnen dessert mit Vanillepudding [1,G], 103,5 Kcal - 0,3 EW 0,2 Fett - 25,7 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>
Di 02.07.	Gabelspaghetti Schinken-Tomatensoße [1,2,3,8,A(A1)], geriebener Käse [G] 443 Kcal - 16,4 EW 11,6 Fett - 8 KH <b>4,65 €</b>	Zwei Jumbo Fischstäbchen [A(A1)DG] Kräutersoße [1,A(A1)G], Apfelrotkohl [1,3], Kartoffelpüree [1,G] 717,1 Kcal - 22,6 EW 36,3 Fett - 72,5 KH <b>4,85 €</b>	Bunter vegetarischer Bohneneintopf 178,3 Kcal - 8,7 EW 0,3 Fett - 34,3 KH <b>4,65 €</b>	Rahmgeschneitztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln [A(A1)GL], 451,6 Kcal - 24,6 EW 19,6 Fett - 42 KH <b>6,50 €</b>	Hausgemachte Wirsingroulade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln [A(A1)LM], 328,3 Kcal - 10,5 EW 18,3 Fett - 28,9 KH <b>5,80 €</b>		Rhabarberkompott Vanillesoße [1,G], 119 Kcal - 0,9 EW 0,2 Fett - 25,7 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>
Mi 03.07.	Gebratene Hähnchenbrust in Tomaten-Paprikasoße [1,A(A1)], Kartoffelpüree [1,G] 423,9 Kcal - 16,4 EW 12 Fett - 48,3 KH <b>4,65 €</b>	Schweinegulasch [A(A1)] mit Makkaroni [A(A1)C] 659,9 Kcal - 46,2 EW 15,9 Fett - 79,9 KH <b>4,75 €</b>	Rahmchampignons [1,A(A1)G] Schwäbische Eierspätzle [A(A1)C], und geriebenem Käse [G] 513,6 Kcal - 22,9 EW 17,5 Fett - 62 KH <b>4,75 €</b>	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln [A(A1)DGL], 489,1 Kcal - 39,6 EW 27 Fett - 34,3 KH <b>7,00 €</b>	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln [A(A1)CGL], 1149,4 Kcal - 39,6 EW 59,4 Fett - 108,9 KH <b>5,20 €</b>		Schokoladenquark mit Banane 245,5 Kcal - 14,3 EW 5 Fett - 34,8 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>
Do 04.07.	Möhreneintopf Rot/Gelb mit Schweinefleisch [A(A1)DG], 304 Kcal - 16,4 EW 10,5 Fett - 34 KH <b>4,65 €</b>	Kräutersahnequark [G] Butter [G], Kalbsleberwurst [2,3], Salzkartoffeln 641,3 Kcal - 27,3 EW 35 Fett - 51,6 KH <b>4,85 €</b>	2 Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung [A(A1)CG], Sauerkirschkompott 357,6 Kcal - 8,9 EW 5,3 Fett - 66,6 KH <b>4,65 €</b>	Schweinegeschneitztes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln [A(A1)GL], 471,5 Kcal - 28,7 EW 20,7 Fett - 40,4 KH <b>7,00 €</b>	Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree [CG], 411,6 Kcal - 19,3 EW 23,4 Fett - 29,2 KH <b>5,00 €</b>		Heidelbeerkompott [1,G] mit Vanillesoße [1,G] 193,3 Kcal - 1,1 EW 0,9 Fett - 43,3 KH <b>1,50 €</b>	Partyrikadelle [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>
Fr 05.07.	Kohlroulade Specksoße [1], Salzkartoffeln 578,9 Kcal - 6,1 EW 6,9 Fett - 42,2 KH <b>4,75 €</b>	"Kaltgericht" Hähnchenschnitzel [A(A1)], mit hausgemachtem Nudelsalat [1,3,9,A(A1)CLM] 515,5 Kcal - 21,4 EW 24,5 Fett - 20,4 KH <b>4,85 €</b>	Lasagne Bolognese vegetarisch [A(A1A3)FGL] Tomatensoße [1,A(A1)] 470 Kcal - 16,4 EW 17,8 Fett - 57,7 KH <b>4,85 €</b>	Goldgelb panierte Hähnchen-Happen aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit Feinschmeckergemüse und Kartoffelpüree [A(A1)GL], 2192,4 Kcal - 103,5 EW 99 Fett - 211,5 KH <b>5,70 €</b>	Reibekuchen mit Apfelmus [A(A1)C], 531,8 Kcal - 7,2 EW 22,4 Fett - 72,8 KH <b>5,80 €</b>		Sahniges Quarkdessert mit Früchten [FG], 203,6 Kcal - 13,8 EW 6,5 Fett - 21,9 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>
Sa 06.07.	Drei Fleischbällchen [C] Bratensoße [A(A1)], Kohlrabigemüse im Rahm [A(A1)G], Salzkartoffeln 576,3 Kcal - 21,7 EW 30,1 Fett - 52,6 KH <b>4,75 €</b>	Hähnchenunterschenkel [A(A1)F] Geflügelsoße [3,A(A1)L], Karottengemüse gelb [A(A1)G], Tomatenreis 503,8 Kcal - 29,7 EW 8,4 Fett - 75,9 KH <b>4,85 €</b>	<b>Kuchenangebot</b> ⊕ Apfelkuchen [A(A1)G] 249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH ⊙ Kirschkuchen 346,9 Kcal - 15,1 EW 17,2 Fett - 31,5 KH ⊕ Butterkuchen [A(A1)G,H(H1)] 422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2 KH <b>Stück 1,50€</b>	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln [GLM], 443,7 Kcal - 16,3 EW 26 Fett - 34,2 KH <b>6,00 €</b>	Klassischer Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel [A(A1)CGLM], 346,9 Kcal - 15,1 EW 17,2 Fett - 31,5 KH <b>5,90 €</b>		Naturjoghurt [G] mit Maracujamus [1,3] 141,6 Kcal - 6,7 EW 7 Fett - 11,5 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>
So 07.07.	Blumenkohlkremsuppe [G] mit drei Geflügelklößchen [A(A1)CGM] 630 Kcal - 18 EW 29 Fett - 71,8 KH <b>4,65 €</b>	Kasselerroulade Kümmel-Senfsoße [A(A1)M], Weinkraut [1,0], Salzkartoffeln 682,9 Kcal - 34,2 EW 35,6 Fett - 53 KH <b>4,95 €</b>	<b>Stück 1,50€</b>	Saftiger Rinderschmorbraten in dunkler Bratensoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen [CGM], 373,1 Kcal - 22,3 EW 6,8 Fett - 51,4 KH <b>6,70 €</b>	Gebratene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsoße mit Spiralnudeln [A(A1)GLM], 402,3 Kcal - 19,4 EW 14 Fett - 47,5 KH <b>5,20 €</b>		Milchreis mit Fruchtsoße [1,3,G], 220 Kcal - 6,3 EW 5 Fett - 37,1 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>

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
								Abend	Brot	Kuchen
Mo 01.07.										A K B
Di 02.07.										A K B
Mi 03.07.										A K B
Do 04.07.										A K B
Fr 05.07.										A K B
Sa 06.07.										A K B
So 07.07.										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)