

IHR SPEISEPLAN

für 11.07.2022 - 17.07.2022 KW 28

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 11.07.2022 - 17.07.2022 KW 28


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"	
Mo 11.07.	"Sächsische" Kartoffelsuppe [1,L] mit Wiener Würstchen [2,3,8,LM] <small>631 Kcal - 17,8 EW 43,4 Fett - 38,3 KH</small> 4,95 €	Bauernfleischkäse [2,3,8,LM] mit Zwiebelsoße [A(A1)], Bohnengemüse [1,A(A1)G] und Kartoffelpüree [1,G] <small>694,7 Kcal - 23,6 EW 40,1 Fett - 55,5 KH</small> 5,50 €	Drei Eierpfannkuchen natur [A(A1)CG] mit Erdbeerkompott <small>466 Kcal - 16,6 EW 8,2 Fett - 77,5 KH</small> 5,10 €	Bestellbar von Montag bis Sonntag Curry - Hähnchen mit Gemüse in Kokosmilch und Basmatireis [3,A(A1)GL]	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln [A(A1)GL] <small>280 Kcal - 6 EW 11,6 Fett - 34 KH</small> 5,50 €	Bestellbar von Montag bis Freitag Tomatensalat mit Hirtenkäse und Baguettebrötchen [1,3,A(A3)G0]	Vanillequark [G] mit Pfirsich-Maracujamus [1,3] <small>291 Kcal - 11,6 EW 8,5 Fett - 39,1 KH</small> 2,10 €	Schmelzkäse Sahne [2,G], Kräuterkäse [G], Geflügelrömerbraten [2,3,8], Zungenrotwurst [2,3], Teewurst fein [2,3,4], Hering in Gelee [9,D], Markenbutter [G] <small>388 Kcal - 15,9 EW 35,8 Fett - 0,4 KH</small> 3,70 €	
Di 12.07.	Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch und Kartoffelwürfel <small>270,5 Kcal - 13,3 EW 9,4 Fett - 31,1 KH</small> 4,95 €	Kasselerulasch [2,3,A(A1)] mit Semmelknödel [A(A1)CG] <small>675,8 Kcal - 36,5 EW 22,8 Fett - 79,5 KH</small> 5,20 €	Vegetarischer Linseneintopf mit buntem Gemüse [A(A1)L] <small>530,8 Kcal - 23,5 EW 2,2 Fett - 92,3 KH</small> 4,95 €		Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln [A(A1)CGLM] <small>353,4 Kcal - 11,8 EW 19,4 Fett - 29,3 KH</small> 6,50 €		Erdbeer-Rhabarber-Joghurtspeise [10,G] <small>126 Kcal - 8 EW 2,8 Fett - 16 KH</small> 2,10 €	Gouda [G], Salami [2,3], Geflügelleberwurst [2,3], Frischkäse Kräuter [G], Bierwurst [2,3,8,M], Fleischsalat [1,3,CM], Markenbutter [G] <small>537,1 Kcal - 16,6 EW 51 Fett - 2,6 KH</small> 3,70 €	
Mi 13.07.	Farfalle [A(A1)] mit Schinken-Tomatensauce [1,2,3,8,A(A1)] und geriebenem Käse [G] <small>745 Kcal - 39,4 EW 21,1 Fett - 97,1 KH</small> 5,20 €	Rostbratwurst [8] mit Bratensoße [A(A1)], Specksauerkraut [1] und Salzkartoffeln <small>600,2 Kcal - 21,3 EW 33,5 Fett - 50,3 KH</small> 5,60 €	Blumenkohl-cremesuppe [1,G] mit zwei vegetarischen Klopsen [A(A1)CFL] <small>449,5 Kcal - 23,8 EW 29,8 Fett - 21 KH</small> 4,95 €		Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersauce, dazu Gemüseris [A(A1)GLM] <small>343,2 Kcal - 14,8 EW 15,2 Fett - 33,3 KH</small> 6,70 €		Crèmespeise [FGH(H2)] mit Mandarinen <small>307,6 Kcal - 2,2 EW 21,2 Fett - 26,6 KH</small> 2,10 €	Limburger [G], Hähnchen in Aspik [2,3,8], Leberkäse [2,3,8], Mettwurst grob [2,3,8], Lachsschinken [2,3], Schmelzkäse Pikant [G], Markenbutter [G] <small>847,6 Kcal - 579,8 EW 549,2 Fett - 303,4 KH</small> 3,70 €	
Do 14.07.	Pilzeintopf "Süß-Sauer" [2,3,A(A1)] mit Rindfleisch und Kartoffelwürfel <small>385,2 Kcal - 20,1 EW 5,6 Fett - 57 KH</small> 5,10 €	Rindfleischfrikadelle [A(A1)C] mit Zwiebelsoße, [A(A1)] Spätzle [A(A1)CG] und Tomatensalat [1,3,A(A3)0] <small>801 Kcal - 37 EW 29,1 Fett - 94,3 KH</small> 5,10 €	Eierbandnudeln [A(A1)C] mit Karotten-Spinatrahmsauce [1,A(A1)G] und geriebenem Hartkäse [2,CG] <small>750,4 Kcal - 31,5 EW 33,2 Fett - 79,3 KH</small> 4,95 €		Reibekuchen mit Apfelmus [A(A1)C] <small>544 Kcal - 7,2 EW 22,4 Fett - 72,8 KH</small> 6,10 €		Sahniges Quarkdessert mit Früchten [7,FG] <small>385,9 Kcal - 22,4 EW 10,5 Fett - 47,3 KH</small> 2,10 €	Camembert [G], Kochschinken [2,3,8], Zwiebelmettwurst [2,3], Jagdwurst [2,3,4,8], Gurkensalat, Frischkäse natur [G], Markenbutter [G] <small>417,1 Kcal - 16,7 EW 36,4 Fett - 5 KH</small> 3,70 €	
Fr 15.07.	Milchreis [1,G] mit Zucker und Zimt, dazu Kirschkompott <small>541,4 Kcal - 14,6 EW 13,5 Fett - 86,2 KH</small> 4,95 €	Gebackenes Schollenfilet [A(A1)D] mit Wurzelgemüsewürfelchen in Rahm [A(A1)GL] und Sellerie-Kartoffelstampf [1,GL] <small>373,6 Kcal - 8,9 EW 12,6 Fett - 51,5 KH</small> 6,00 €	Spinatknödel [A(A1)CG] auf Gorgonzolasauce [1,A(A1)G] <small>545,3 Kcal - 24,5 EW 25,1 Fett - 55,4 KH</small> 5,20 €		Feine Bratwurst vom Schwein in dunkler Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln [3,A(A1)CGL] <small>444 Kcal - 12,8 EW 32,2 Fett - 23,2 KH</small> 5,90 €		Rote Grütze [1,A(A1)] mit Vanillesauce [1,G] <small>303 Kcal - 3,7 EW 6,5 Fett - 55,6 KH</small> 2,10 €	Schmelzkäse Champignon [G], Jungschweinebraten [2,3,8], Maasdamer [G], Bierschinken [2,3,8], Tomatenleberwurst [2,M], Fruchtjoghurt, Markenbutter [G] <small>405,4 Kcal - 17,5 EW 35,1 Fett - 4,5 KH</small> 3,70 €	
Sa 16.07.	Herz-Nieren-Ragout [A(A1)] mit Kartoffelpüree [1,G] <small>426,9 Kcal - 28 EW 11,7 Fett - 50 KH</small> 5,30 €	Hähnchenschenkel mit Geflügelsoße [3,A(A1)L], Erbsengemüse [1,G] und Salzkartoffeln <small>687,4 Kcal - 48,6 EW 31,6 Fett - 50,8 KH</small> 5,50 €	Kuchenangebot A Apfelkuchen [A(A1)G] <small>249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH</small> K Kirschkuchen [A(A1)C,G] <small>356 Kcal - 4,1 EW 17,9 Fett - 43,9 KH</small> B Butterkuchen [A(A1)G,H(H1)] <small>422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2 KH</small> Stück 2,20 €		Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln <small>254,6 Kcal - 13,7 EW 5,7 Fett - 33,8 KH</small> 6,50 €		Brotbox: 3x2 Scheiben frisches Bäckerbrot einzeln entnehmbar in der Aromaverpackung [A(A1)G]  Stück 1,50 €	Birndessert mit Schokopudding [G] <small>191,6 Kcal - 3,6 EW 6,2 Fett - 32,1 KH</small> 2,10 €	Teewurst grob [2,3,4,GLM], Kasselerbraten [2,3,8], Kochsalami [2,3,8], Obst nach Angebot, Tomate-Basilikum-Käse [G], Frischkäse [G], Markenbutter [G] <small>377,3 Kcal - 15,2 EW 34,7 Fett - 1 KH</small> 3,70 €
So 17.07.	Blumenkohlcremesuppe [1,G] mit Geflügelklößchen [A(A1)CGM] <small>489,1 Kcal - 22 EW 35 Fett - 21 KH</small> 4,95 €	Hirschgulasch mit Kartoffelklößen und Rote-Beetesalat [9] <small>437,8 Kcal - 29,5 EW 14,1 Fett - 46,3 KH</small> 5,80 €	Bestellbar von Montag bis Sonntag Curry - Hähnchen mit Gemüse in Kokosmilch und Basmatireis [3,A(A1)GL] <small>651,4 Kcal - 44,2 EW 21,2 Fett - 69,3 KH</small> 8,30 €		Zartes Hühnerfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen naturell und Langkornreis <small>339,3 Kcal - 22,6 EW 8,6 Fett - 39 KH</small> 6,50 €		Aprikosenkompott mit Vanillesauce [1,G] <small>281 Kcal - 4,3 EW 6,7 Fett - 49 KH</small> 2,10 €	Schmelzkäse Sahne [2,G], Kräuterkäse [G], Geflügelrömerbraten [2,3,8], Zungenrotwurst [2,3], Teewurst fein [2,3,4], Hering in Gelee [9,D], Markenbutter [G] <small>388 Kcal - 15,9 EW 35,8 Fett - 0,4 KH</small> 3,70 €	

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
								Abend	Brot	Kuchen
Mo 11.07.										A K B
Di 12.07.										A K B
Mi 13.07.										A K B
Do 14.07.										A K B
Fr 15.07.										A K B
Sa 16.07.										A K B
So 17.07.										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 deklarierten Zusatzstoffen **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] Pecanuss [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.

* 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