

# IHR SPEISEPLAN

für 03.08.2020 - 09.08.2020 KW 32



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 Kautions. Der Preis beträgt 15,- Euro pro Essenteilnehmer, für den Fall der Beschädigung einer Box oder falls eine Box abhanden kommt. Die Kautions 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 03.08.2020 - 09.08.2020 KW 32

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
								Abend	Brot	Kuchen
Mo 03.08.										A K B
Di 04.08.										A K B
Mi 05.08.										A K B
Do 06.08.										A K B
Fr 07.08.										A K B
Sa 08.08.										A K B
So 09.08.										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 03.08.	Kohlrabi-Karotten-Eintopf mit Schweinefleisch 265,7 Kcal - 15,7 EW 10,7 Fett - 24,9 KH <b>4,65 €</b>	Kräutersahnequark [G] Butter [G], Kalbsleberwurst [2,3], Salzkartoffeln 646,6 Kcal - 27,1 EW 35,2 Fett - 53,2 KH <b>4,85 €</b>	Drei vegetarische Mantaschen [A(A1)CL] auf Gemüsebolognese [1,C,G] 381,1 Kcal - 14,1 EW 5,7 Fett - 66,1 KH <b>4,75 €</b>	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Süßungsmitteln) [G] 388,9 Kcal - 10,7 EW 12,5 Fett - 56,5 KH <b>5,10 €</b>	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle [A(A1)CL] 281,6 Kcal - 17,8 EW 9,2 Fett - 30,4 KH <b>5,60 €</b>	Bestellbar von Montag bis Freitag  Bunter Bauernsalat (Paprika, Gurke, Tomate, Mais, mit Fetakäsewürfel [G], und Balsamicoessig [1,3,5,6], Baguettebrötchen [A(A1A2)])  Brotbox: 3x2 Scheiben frisches Bäckerbrot einzeln entnehmbar in der Aromaverpackung  422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2 KH [A(A1)G] 	Obstsalat der Saison mit Kokosjoghurt [G] 248,1 Kcal - 4,7 EW 9,7 Fett - 32,9 KH <b>1,65 €</b>	Hähnchenschenkel, Camembert [G], Schmelzkäse Sahne [2,G], Jagdwurst [2,3,8,M], Schinkenspeck [2,3], Mettwurst [2,3], Markenbutter [G] 553 Kcal - 31,3 EW 47,1 Fett - 1 KH <b>3,30 €</b>	
Di 04.08.	Grüppcheneintopf mit Rindfleischwürfel und buntem Gemüse [A(A3)L] 326,4 Kcal - 19,1 EW 6,3 Fett - 45,7 KH <b>4,65 €</b>	Kasseler gulasch [2,3,A(A1)] mit Spätzle [A(A1)C] 786,4 Kcal - 39,5 EW 28,9 Fett - 90,2 KH <b>4,75 €</b>	Eieromelett mit Schnittlauch [CGL], Tomatensoße [1,A(A1)], Kartoffelpüree [1,G] 381,8 Kcal - 14,8 EW 17,8 Fett - 41,3 KH <b>4,75 €</b>	Hähnchen "Cordon bleu" aus Hähnchenbrust-Formfleisch, mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingsspüree [A(A1)G], 549,2 Kcal - 27,4 EW 26,4 Fett - 48,8 KH <b>7,10 €</b>	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf [15,A(A1A2)M] 401,3 Kcal - 24,6 EW 15,5 Fett - 38 KH <b>6,10 €</b>		Vanillequark [G] Pfirsich-Maracujamus [1,3] 291 Kcal - 11,6 EW 8,5 Fett - 39,1 KH <b>1,65 €</b>	Joghurt [G], Bärlauchkäse [1,G], Putenbrust geräuchert [2,3,8], Zungenrotwurst [2], Teewurst [2,3], Schmelzkäse Kräuter [G], Markenbutter [G] 438,3 Kcal - 16,5 EW 36,6 Fett - 10,6 KH <b>3,30 €</b>	
Mi 05.08.	Kräuterrührei [1,C] Rahmspinat, Salzkartoffeln 528,6 Kcal - 26,8 EW 25,6 Fett - 45,7 KH <b>4,75 €</b>	Alaskaseelachsfilet in [A(A1)DG], Dillsoße [1,A(A1)G], Apfelrotkohl [1], Salzkartoffeln 562,1 Kcal - 29,8 EW 16,5 Fett - 71,9 KH <b>4,85 €</b>	Vollkornspirelli [A(A1)] Ratatouillegemüse [1,A(A1)] geriebener Käse [G] 1407 Kcal - 85,7 EW 77,8 Fett - 85,9 KH <b>4,65 €</b>	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) [9,A(A1)CG] 456,4 Kcal - 8,6 EW 19,4 Fett - 59,8 KH <b>5,90 €</b>	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsauce, mit Gemüse und Spiralnudeln [14,A(A1)G] 740 Kcal - 23,5 EW 40,5 Fett - 70 KH <b>5,10 €</b>		Beerengrütze mit Vanillesoße [1,G] 403,3 Kcal - 3,2 EW 5,2 Fett - 83 KH <b>1,65 €</b>	Eiersalat [1,2,CGM], Knacker [2,3,4,12,LM], Maasdamer [G], Frischkäse [G], Toscanapastete [2,3,CG], Kasseler [2,3,8], Markenbutter [G] 434,6 Kcal - 18,9 EW 38,4 Fett - 3 KH <b>3,30 €</b>	
Do 06.08.	Makkaroni [A(A1)] Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel [1,2,3,8,A(A1)LM], geriebener Käse [G] 735,9 Kcal - 26,7 EW 35,5 Fett - 75,7 KH <b>4,65 €</b>	Szegediner Gulasch [A(A1)] Semmelknödel [A(A1)CG] 578 Kcal - 30,6 EW 32,8 Fett - 78,1 KH <b>4,85 €</b>	Käsespätzle [A(A1)CG] Tomaten-Bärlauchsoße [1,A(A1)] 567,9 Kcal - 21,5 EW 17,9 Fett - 78,2 KH <b>4,65 €</b>	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln [3,GLM] 627,5 Kcal - 16,1 EW 45,5 Fett - 37,2 KH <b>6,10 €</b>	Vegetarischer Möhreeneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 262,3 Kcal - 4,5 EW 13,5 Fett - 29,5 KH <b>4,70 €</b>		Birnen dessert mit Schokotopping [G] 234 Kcal - 2,9 EW 4,9 Fett - 44,6 KH <b>1,65 €</b>	Obstsalat, Räucherkäse [1,2,3,G], Bierschinken [2,3,8], Zwiebelmettwurst [2,3], Schmelzkäse [G], Nusschinken [2,3,8], Markenbutter [G] 357,3 Kcal - 14,8 EW 28,8 Fett - 9,1 KH <b>3,30 €</b>	
Fr 07.08.	Pilzeintopf "Süß-Sauer" mit Rindfleisch und Kartoffelwürfel [A(A1)G], 387,2 Kcal - 22,6 EW 5,8 Fett - 57 KH <b>4,65 €</b>	"Kaltgericht" Schweinelachsschnitzel [A(A1)], mit hausgemachtem Kartoffelsalat [1,3,9,CLM] 490,8 Kcal - 21,1 EW 24,9 Fett - 43,7 KH <b>4,95 €</b>	Kaiserschmarren mit Rosinen [A(A1)CG] Erdbeerkompott [A(A1)] 664,4 Kcal - 2,2 EW 1 Fett - 39,7 KH <b>4,65 €</b>	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Rahmsauce dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln [GL] 413,3 Kcal - 25,9 EW 16,6 Fett - 39,5 KH <b>6,80 €</b>	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersauce mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel [A(A1)CGLM] 413 Kcal - 21,5 EW 18,3 Fett - 38,6 KH <b>5,40 €</b>		Fruchtcocktail [1] in cremiger Vanillesoße [1,G] 207,3 Kcal - 4,5 EW 1,9 Fett - 42 KH <b>1,65 €</b>	Seelachsaufstrich [1,2,CDM], Salami [2,3], Pizzafleischkäse [2,3,8,G], Frischkäse [G], Leberrolle [A(O)C], Edamer [G], Markenbutter [G] 511,4 Kcal - 14,9 EW 49,8 Fett - 1 KH <b>3,30 €</b>	
Sa 08.08.	Erzgebirgische Linsensuppe mit Käbler [2,3,A(A1)L] 412,9 Kcal - 25,2 EW 4 Fett - 63 KH <b>4,65 €</b>	Frikadelle vom Schwein und Rind [A(A1)C], mit Bratensoße [A(A1)], und Erbsengemüse [1,G] 682,8 Kcal - 27,6 EW 30,9 Fett - 71,5 KH <b>4,90 €</b>	<b>Kuchenangebot</b> Ⓐ 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 <b>Stück 1,50 €</b>	Schlemmerfilet "Florentin" vom Alaskaseelachs (aus Filetblocken portioniert) mit einer Spinat-Käse-Auflage, dazu Sommergemüse und Rahmkartoffeln [A(A1)DGL] 476,9 Kcal - 26,5 EW 26,5 Fett - 31 KH <b>6,70 €</b>	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott [A(A1)CG] 459,9 Kcal - 14,4 EW 7,6 Fett - 81 KH <b>5,60 €</b>		422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2 KH [A(A1)G] 	Vanille Sahnepudding mit Apfel-Cassismus [G] 277 Kcal - 5,9 EW 13,3 Fett - 32,8 KH <b>1,65 €</b>	Rollmops [3,12,DM], Jungschweinebraten [8], Kochsalami [2,3,8], Frischkäse Gurke/Dill [G], Gouda [G], Leberwurst [2,3], Markenbutter [G] 448,2 Kcal - 18,9 EW 40 Fett - 2,9 KH <b>3,30 €</b>
So 09.08.	Reiseintopf mit Gemüse und Hühnerfleisch [L] 244,5 Kcal - 16,8 EW 2,5 Fett - 36,1 KH <b>4,65 €</b>	Schweinebraten [M] [M] Bratensoße [A(A1)], Bayrisch Kraut [1], Grüne Klöße [3,5,0] 640,9 Kcal - 27,4 EW 23,4 Fett - 77,8 KH <b>4,95 €</b>	Rinderroulade "Hausfrauen Art" in herzhafter Bratensoße mit Rotkohl und Salzkartoffeln [A(A1)LM], 431,4 Kcal - 28,1 EW 15,1 Fett - 43,7 KH <b>6,90 €</b>	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen natürlich und Kartoffelklöße [A(A1)CGLM] 412 Kcal - 17,2 EW 18,4 Fett - 40,4 KH <b>5,40 €</b>	407,3 Kcal - 9,8 EW 18,2 Fett - 50,3 KH <b>1,65 €</b>			Grießpudding mit Schokosoße [A(A1)G] 553 Kcal - 31,3 EW 47,1 Fett - 1 KH <b>3,30 €</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] Krebse [C] Ei [D] Fisch [E] Erdnuss [F] Soja [G] Milch [H] Schalen [H1] Mandel [H2] Haselnuss [H3] Walnuss [H4] Kaschunuss [H5] Pecanuss [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.