

IHR SPEISEPLAN

für **12.08.2019 - 18.08.2019** KW **33**

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 **12.08.2019 - 18.08.2019** KW **33**

Name		
Straße		
PLZ/Ort		
		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 12.08.	Quarkkeulchen mit Rosinen [A(A1)CG] Apfelmus [3], Couscousgemüsesuppe 652,5 Kcal - 18,5 EW 15,5 Fett - 105,8 KH 4,65 €	Rostbratwurst "Thüringer Art" [8,LM] Bratensoße [A(A1)], Specksauerkraut [1], Salzkartoffeln 687,5 Kcal - 19,5 EW 44,3 Fett - 51 KH 4,85 €	Farfalle aus Durumweizen [A(A1)] Retrogemüse [], Frischkäsesoße [1,A(A1)G] 728,4 Kcal - 22,3 EW 26,1 Fett - 98,2 KH 4,75 €	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln [A(A1)CLM], 457,5 Kcal - 25 EW 19,1 Fett - 44,1 KH 5,90 €	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle [A(A1)CL], 312 Kcal - 15,2 EW 9 Fett - 40,2 KH 6,00 €	Bestellbar von Montag bis Freitag Bohnen-Gurkensalat [3,5,0] Islanddressing [1,3,GM], Baguettebrötchen [A(A1)]	Birnendessert mit Vanillepudding [1,G], 103,5 Kcal - 0,3 EW 0,2 Fett - 25 KH 1,65 €	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 €
Di 13.08.	Gabelspaghetti Schinken-Tomatensoße [1,2,3,8,A(A1)], geriebener Käse [G] 524,1 Kcal - 21,7 EW 15,1 Fett - 10,2 KH 4,65 €	Alaska-Seelachsfilet [D] Senfsoße [1,A(A1)GM], Apfelrotkohl [1,3], Salzkartoffeln 427,7 Kcal - 32,8 EW 10,7 Fett - 48 KH 4,85 €	Bunter vegetarischer Bohneneintopf 178,3 Kcal - 8,7 EW 0,3 Fett - 34,3 KH 4,65 €	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln [A(A1)GL], 451,6 Kcal - 24,6 EW 19,6 Fett - 42 KH 6,50 €	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 5,80 €		Rhabarber-kompott Vanillesoße [1,G], 119 Kcal - 0,9 EW 0,2 Fett - 25,7 KH 1,65 €	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 €
Mi 14.08.	Gebratene Hähnchenbrust in Tomaten-Paprikasoße [1,A(A1)], Kartoffelpüree [1,G] 423,9 Kcal - 28,7 EW 12 Fett - 48,3 KH 4,65 €	Schweinegulasch [A(A1)] mit Makkaroni [A(A1)C] 659,9 Kcal - 46,2 EW 15,9 Fett - 79,9 KH 4,75 €	Rahmchampignons [1,A(A1)G] Schwäbische Eierspätzle [A(A1)C], und geriebener Käse [G] 513,6 Kcal - 22,9 EW 17,5 Fett - 62 KH 4,75 €	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln [A(A1)DGL], 489,1 Kcal - 25 EW 27 Fett - 34,3KH 7,00 €	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 5,20 €		Schokoladen-quark [FG] Bananen reif frisch 245,5 Kcal - 14,3 EW 5 Fett - 34,8 KH 1,65 €	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 €
Do 15.08.	Möhreneintopf Rot/Gelb mit Schweinefleisch [D], 304 Kcal - 16,4 EW 10,5 Fett - 34 KH 4,65 €	Kräutersahnequark [G] Butter [G], Kalbsleberwurst [2,3], Salzkartoffeln 641,3 Kcal - 27,3 EW 35 Fett - 51,6 KH 4,85 €	2 Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung [A(A1)CG], Sauerkirschkompott 357,6 Kcal - 8,9 EW 5,3 Fett - 66,6 KH 4,65 €	Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln [A(A1)GL], 471,5 Kcal - 28,7 EW 20,7 Fett - 40,4 KH 7,00 €	Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree [CG], 411,6 Kcal - 19,3 EW 23,4 Fett - 29,2 KH 5,00 €		Heidelbeer-kompott [1,G] mit Vanillesoße [1,G] 193,3 Kcal - 1,1 EW 0,9 Fett - 43,3 KH 1,65 €	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 €
Fr 16.08.	Kohlroulade Specksoße [1], Salzkartoffeln 578,9 Kcal - 6,1 EW 6,9 Fett - 42,2 KH 4,75 €	"Kaltgericht" Hähnchenschnitzel [A(A1)], mit hausgemachtem Nudelsalat [1,3,9,A(A1)CLM] 545,3 Kcal - 21,4 EW 24,5 Fett - 20,4 KH 4,85 €	Lasagne Bolognese vegetarisch [A(A1A3)FGL] Tomatensoße [1,A(A1)] 470 Kcal - 16,4 EW 17,8 Fett - 57,7 KH 4,85 €	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 5,70 €	Reibekuchen mit Apfelmus [A(A1)C], 531,8 Kcal - 7,2 EW 22,4 Fett - 72,8 KH 5,80 €		Sahniges Quarkdessert mit Früchten [FG], 203,6 Kcal - 13,8 EW 6,5 Fett - 21,9 KH 1,65 €	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 €
Sa 17.08.	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 4,75 €	Hähnchenunter-schenkel [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 4,85 €	Kuchenangebot 🍏 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 - 46,2KH Stück 1,50€	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln [GLM], 443,7 Kcal - 16,3 EW 26 Fett - 34,2 KH 6,00 €	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 5,90 €	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€	Naturjoghurt [G] mit Maracujamus [1,3] 141,6 Kcal - 6,7 EW 7 Fett - 11,5 KH 1,65 €	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 3,30 €
So 18.08.	Blumenkohlkrem-suppe [G] mit drei Geflügelklößchen [A(A1)CGM] 630 Kcal - 18 EW 29 Fett - 71,8 KH 4,65 €	Kasselerroulade Kümmel-Senfsoße [A(A1)M], Weinkraut [1,O], Salzkartoffel 682,9 Kcal - 34,2 EW 35,6 Fett - 53 KH 4,95 €		Saftiger Rinderschmorbraten in dunkler Bratensoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen [CGM], 373,1 Kcal - 22,3 EW 6,8 Fett - 51,4 KH 6,70 €	Gebratene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsoße mit Spiralnudeln [A(A1)GLM], 402,3 Kcal - 19,4 EW 14 Fett - 47,5 KH 5,20 €		Milchreis mit Fruchtsoße [G], 235,2 Kcal - 5,3 EW 3,7 Fett - 44,4 KH 1,65 €	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 €

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
								Abend	Brot	Kuchen
Mo 12.08.										A ----- K ----- B
Di 13.08.										A ----- K ----- B
Mi 14.08.										A ----- K ----- B
Do 15.08.										A ----- K ----- B
Fr 16.08.										A ----- K ----- B
Sa 17.08.										A ----- K ----- B
So 18.08.										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] Sulfid [P] Lupine [R] Weichtiere [FR] praktischer 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