

IHR SPEISEPLAN

für 10.08.2020 - 16.08.2020 kw 33



IHR SPEISEPLAN

für 10.08.2020 - 16.08.2020 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 gesetzliche Mehrwertsteuer.

Küche »la cuisine« Chemnitz
Zwickauer Str. 247a · 09116 Chemnitz
Fax: 0371 81568-111 · info@la-cuisine-chemnitz.de

Tel: 0371 70080 - 118

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 10.08.	Kohlroulade [A(A1)CGM] Specksoße [1], Salzkartoffeln <small>591,6 Kcal - 15,5 EW 33,4 Fett - 53,7 KH</small> 4,65 €	Marinierter Hering [2,4,A(A1)DFG] Remouladensoße [1,3,9,CGLM], Salzkartoffeln <small>466,2 Kcal - 7 EW 23,6 Fett - 54,5 KH</small> 4,80 €	Hörnchennudeln [A(A1)C] Spinat-Käsesoße [1,], Reibekäse [G] <small>669,3 Kcal - 24,3 EW 35,2 Fett - 61,4 KH</small> 4,65 €	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln [3,CGL], <small>578,6 Kcal - 17 EW 41,5 Fett - 32 KH</small> 6,00 €	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti [A(A1)GL], <small>431 Kcal - 23 EW 21,3 Fett - 34,9 KH</small> 6,10 €	Bestellbar von Montag bis Freitag Schweizer Wurstsalat [2,3,8,9,GM] mit Kräuterdressing [G], und Baguettebrötchen [A(A1A2)]	Sahniges Quarkdessert mit Waldbeeren [FG], <small>278,4 Kcal - 18,6 EW 8,7 Fett - 29,5 KH</small> 1,65 €	Joghurt [G], Bärlauchkäse [1,G], Putenbrust geräuchert [2,3,8], Zungenrotwurst [2], Teewurst [2,3], Schmelzkäse Kräuter [G], Markenbutter [G] <small>438,3 Kcal - 16,5 EW 36,6 Fett - 10,6 KH</small> 3,30 €
Di 11.08.	Tafelspitz Wurzelgemüse- Meerrettichsoße [1,3,5,A(A1)GLO], Salzkartoffeln <small>460,3 Kcal - 26,6 EW 12 Fett - 51,1 KH</small> 4,95 €	Gulasch halb & halb [A(A1)] mit Makaroni [A(A1)] <small>727,7 Kcal - 42,5 EW 25,6 Fett - 80 KH</small> 4,85 €	Eierragout mit buntem Gemüse [1,A(A1)CG] Langkornreis <small>620,5 Kcal - 19,6 EW 23,4 Fett - 81,8 KH</small> 4,85 €	Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle [A(A1)CGL], <small>490,5 Kcal - 24,3 EW 20,3 Fett - 49,1 KH</small> 6,30 €	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung (mit Zuckerart und Süßungsmitteln) [9,A(A1)CG], <small>377,3 Kcal - 15,1 EW 7,6 Fett - 60,1 KH</small> 5,80 €		Erdbeerkompott mit Vanillesoße [1,A(A1)G], <small>217,3 Kcal - 3 EW 1,3 Fett - 45,4 KH</small> 1,65 €	Eiersalat [1,2,CGM], Knacker [2,3,4,12,LM], Maasdamer [G], Frischkäse [G], Toscanapastete [2,3,CG], Kasseler [2,3,8], Markenbutter [G] <small>434,6 Kcal - 18,9 EW 38,4 Fett - 3 KH</small> 3,30 €
Mi 12.08.	Erbseneintopf- mit Speck, Majoran und einer Debreziner [2,3,8], <small>557,4 Kcal - 29 EW 16,3 Fett - 68,6 KH</small> 4,65 €	Geflügelfrikadelle [A(A1)CGM] Geflügelsoße [3,A(A1)L], mit Rähmblumenkohl [1,A(A1)G], Salzkartoffeln <small>658 Kcal - 25,6 EW 30,8 Fett - 68,3 KH</small> 4,85 €	Blumenkohl-Käsestern [A(A1)CG] Rahmischgemüse [A(A1)G], Salzkartoffeln <small>435 Kcal - 13,9 EW 9,1 Fett - 72,9 KH</small> 4,75 €	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße [A(A1)GL], <small>490,4 Kcal - 22,1 EW 18,9 Fett - 55,7 KH</small> 6,50 €	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseris [A(A1)DGM], <small>399,8 Kcal - 13,3 EW 17,8 Fett - 44,8 KH</small> 5,70 €		Rote Grütze [1,A(A1)] mit Vanillesoße [1,G] <small>301 Kcal - 3,1 EW 6,3 Fett - 57,2 KH</small> 1,65 €	Obstsalat, Räucherkäse [1,2,3,G], Bierschinken [2,3,8], Zwiebelmettwurst [2,3], Schmelzkäse [G], Nusschinken [2,3,8], Markenbutter [G] <small>357,3 Kcal - 14,8 EW 28,8 Fett - 9,1 KH</small> 3,30 €
Do 13.08.	Wirsingkohleintopf mit Kartoffelwürfel und Kasselerwürfel [A(A1)], <small>259 Kcal - 15,1 EW 4,6 Fett - 33,5 KH</small> 4,65 €	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons [A(A1)G], Eierknöpfe [A(A1A5)C] <small>649,9 Kcal - 37,8 EW 29,5 Fett - 58,7 KH</small> 4,85 €	Drei Minigermknödel mit Pflaumenfüllung [A(G)G], heiße Vanillesoße [1,G] <small>553,6 Kcal - 7,8 EW 3,5 Fett - 26,1 KH</small> 4,65 €	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis [A(A1)GLM], <small>343,2 Kcal - 14,8 EW 15,2 Fett - 33,9 KH</small> 5,70 €	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln [A(A1)G], <small>312,9 Kcal - 20,3 EW 10,1 Fett - 33,5 KH</small> 5,90 €		Nougatkrem mit Sauerkirschkompott [FGH(H2)], <small>494,5 Kcal - 2,9 EW 36,8 Fett - 33,4 KH</small> 1,65 €	Seelachsaufstrich [1,2,CDM], Salami [2,3], Pizzafleischkäse [2,3,8,G], Frischkäse [G], Leberrolle [A(G)], Edamer [G], Markenbutter [G] <small>511,4 Kcal - 14,9 EW 49,8 Fett - 1 KH</small> 3,30 €
Fr 14.08.	Sächsische Kartoffelsuppe [1,L] mit Wiener Würstchen [2,3,8,LM] <small>647,1 Kcal - 18,4 EW 43,9 Fett - 41,4 KH</small> 4,75 €	Geschmortes Schweinshaxerl [3,F] Kümmelsoße [A(A1)], Sauerkraut [1], Salzkartoffeln <small>508,6 Kcal - 33,2 EW 16,1 Fett - 55,4 KH</small> 4,95 €	Gemüsefrikadelle [A(A1)C] Petersiliensoße [1,A(A1)G], Tomatenreis <small>558,7 Kcal - 12,7 EW 15,1 Fett - 89,1 KH</small> 4,75 €	Kasselerbraten in Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree [GL], <small>458,4 Kcal - 21,1 EW 24,2 Fett - 33,5 KH</small> 6,20 €	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree [A(A1)GLM], <small>337,9 Kcal - 15,9 EW 18,1 Fett - 26,3 KH</small> 5,10 €		Quark-Hirse-Dessert [G] mit Apfel-Himbeermus [3] <small>279,1 Kcal - 16,7 EW 2,7 Fett - 44,6 KH</small> 1,65 €	Rollmops [3,12,DM], Jungschweinebraten [8], Kochsalami [2,3,8], Frischkäse Gurke/Dill [G], Gouda [G], Leberwurst [2,3], Markenbutter [G] <small>448,2 Kcal - 18,9 EW 40 Fett - 2,9 KH</small> 3,30 €
Sa 15.08.	Porree-Karotteneintopf mit Kartoffelwürfel und Rindfleisch, <small>288,7 Kcal - 17,7 EW 6,2 Fett - 38 KH</small> 4,65 €	Zwei gekochte Eier [C] Senfsoße [1,A(A1)GM], Apfelrotkohl [1], Salzkartoffeln <small>493,1 Kcal - 21,7 EW 21,3 Fett - 52,4 KH</small> 4,65 €	Kuchenangebot A Apfelkuchen [A(A1)G] <small>249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH</small> Kirschkuchen [A(A1)CG] <small>493,1 Kcal - 35,5 EW 28,3 Fett - 34,1 KH</small> 6,90 €	Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in einer feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln [A(A1)GL], <small>543,1 Kcal - 35,5 EW 28,3 Fett - 34,1 KH</small> 6,90 €	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln [A(A1)CGLM], <small>438,3 Kcal - 13,7 EW 28,5 Fett - 30 KH</small> 5,10 €		Sahniges Quarkdessert mit Früchten [7,FG], <small>278,8 Kcal - 18,1 EW 8,4 Fett - 31,4 KH</small> 1,65 €	Hähnchenschenkel, Camembert [G], Schmelzkäse Sahne [2,G], Jagdwurst [2,3,8,M], Schinkenspeck [2,3], Mettwurst [2,3], Markenbutter [G] <small>553 Kcal - 31,3 EW 47,1 Fett - 1 KH</small> 3,30 €
So 16.08.	Hörnchennudeleintopf mit Geflügelfleisch und buntem Gemüse [A(A1)CL], <small>208 Kcal - 17 EW 2,9 Fett - 26,8 KH</small> 4,65 €	Kasslerkambraten Bratensoße [A(A1)], Schwarzwurzel im Rahm [A(A1)G], Sammelknödel [A(A1)CG] <small>566,2 Kcal - 28,1 EW 19,4 Fett - 69,3 KH</small> 4,95 €	B Butterkuchen [A(A1)G,H(H1)] <small>422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2 KH</small> Stück 1,50€	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen [A(A1)CGLM], <small>534 Kcal - 33,4 EW 23,6 Fett - 41,8 KH</small> 6,50 €	Hühnerfrikassee mit feinem Spargel, dazu bunter Gemüseris [A(A1)GL], <small>406,8 Kcal - 21,3 EW 17,5 Fett - 39,1 KH</small> 5,70 €		Brotbox: 3x2 Scheiben frisches Bäckerbrot einzeln entnehmbar in der Aromaverpackung [A(A1)G] <small>422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2 KH</small> Stück 1,50€	Aprikosen kompott, mit Vanillesoße [1,G] <small>281 Kcal - 4,3 EW 6,7 Fett - 49 KH</small> 1,65 €

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
								Abend	Brot	Kuchen
Mo 10.08.										A K B
Di 11.08.										A K B
Mi 12.08.										A K B
Do 13.08.										A K B
Fr 14.08.										A K B
Sa 15.08.										A K B
So 16.08.										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] 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