

# IHR SPEISEPLAN

für 15.08.2022 - 21.08.2022 KW 33



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 15.08.2022 - 21.08.2022 KW 33

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
								Abend	Brot	Kuchen
Mo 15.08.										A K B
Di 16.08.										A K B
Mi 17.08.										A K B
Do 18.08.										A K B
Fr 19.08.										A K B
Sa 20.08.										A K B
So 21.08.										A K B

MENÜ	1 Tagesgericht 1 "klassisch & hausgemacht"	2 Tagesgericht 2 "traditionell & herzlich"	3 Tagesgericht 3 "vegetarisch"	4 Tagesgericht 4 "Gericht der Woche"	5 Tagesgericht 5 "fein & klein"	6 Salat der Woche "knackig & frisch"	7 Nachtsch "fruchtig & süß"	A Abendessen "appetitlich"	
Mo 15.08.	<b>Kessulgulasch</b> vom Rind mit Gemüse und Kartoffelwürfel [A(A1)] 399,9 Kcal - 30,8 EW 12,8 Fett - 36,3 KH <b>5,60 €</b>	<b>Bratheringsfilet</b> in arteigener Marinade [1,2,4,9,A(A1)CDFLM] mit Salzkartoffeln 419,4 Kcal - 18,5 EW 15,9 Fett - 48,5 KH <b>5,50 €</b>	<b>Zwei gekochte Eier [C]</b> in Senfsoße [1,C,G] mit Apfelrotkohl [1,3,A(A1)], und Salzkartoffeln 470,3 Kcal - 20,5 EW 21 Fett - 47,9 KH <b>4,95 €</b>	<b>Sauerbraten vom Hirsch</b> mit Apfelrotkohl und Klöße [3,5,A(A1A3)FLMO]	<b>Vegetarischer Möhreneintopf</b> mit feinen Kartoffelwürfeln 265,5 Kcal - 4,5 EW 12,2 Fett - 29,7 KH <b>6,20 €</b>	<b>Chefsalat</b> mit Schinken und Käsestreifen [2,3,8,A(A1A2)G], Joghurtdressing [1,3,CGLMO] und Brötchen [A(A1A2)] <b>4,10 €</b>	<b>Beerengrütze</b> [1,G] mit Vanillesoße [1,G] 345,7 Kcal - 3,9 EW 6,7 Fett - 65,2 KH <b>2,10 €</b>	<b>Teewurst grob</b> [2,3,4,GLM], Kasselerbraten [2,3,8], Kochsalami [2,3,8], Obst nach Angebot, Tomate-Basilikum-Käse [G], Friskäse [G], Markenbutter [G] 377,3 Kcal - 15,2 EW 34,7 Fett - 1 KH <b>3,70 €</b>	
Di 16.08.	<b>Steckrübenintopf "Ackersegen"</b> mit Kartoffelwürfel und Schweinefleisch 333,6 Kcal - 16,9 EW 13,8 Fett - 32,4 KH <b>5,20 €</b>	<b>Hähnchenragout</b> [3,A(A1)GL] mit Langkornreis und Gurkensalat [2,3,L] 579,9 Kcal - 23,5 EW 14,3 Fett - 88,5 KH <b>6,20 €</b>	<b>Bandnudeleintopf</b> mit buntem Gemüse [A(A1)CL] 286,6 Kcal - 11,6 EW 1,7 Fett - 42,9 KH <b>4,95 €</b>		<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> mit Rotkohl und Kartoffelklößen [A(A1)CGLM] 304,2 Kcal - 15,6 EW 6,2 Fett - 42,9 KH <b>7,50 €</b>		<b>Fruchtjoghurt</b> Aprikose-Mango [G] 246 Kcal - 9 EW 0,3 Fett - 51,6 KH <b>2,10 €</b>	<b>Schmelzkäse Sahn</b> [2,G], Kräuterkäse [G], Geflügelrömerbraten [2,3,8], Zungenrotwurst [2,3], Teewurst fein [2,3,4], Hering in Gelee [9,D], Markenbutter [G] 388 Kcal - 15,9 EW 35,8 Fett - 0,4 KH <b>3,70 €</b>	
Mi 17.08.	<b>Beerenkaltschale</b> mit Einback [A(A1)G] 410 Kcal - 5,2 EW 2,8 Fett - 88,2 KH <b>5,10 €</b>	<b>Königsberger Klopse</b> [A(A1)CGM] in Kapernsoße, [1,A(A1)G] dazu Salzkartoffeln 569,9 Kcal - 16,3 EW 31,3 Fett - 53,9 KH <b>5,20 €</b>	<b>Asia-Geschnetzeltes</b> (süß-sauer-scharf) mit viel Gemüse [C] und Langkornreis 493,4 Kcal - 24,7 EW 7,7 Fett - 74,7 KH <b>4,95 €</b>		<b>Champignons in Rahmsoße</b> [A(A1)CGL] dazu Serviettenknödel [A(A1)CGL] 533,2 Kcal - 14,6 EW 29,2 Fett - 50,3 KH <b>5,90 €</b>		<b>Schokoladen- pudding</b> [G] mit Vanillesoße [1,G] 391 Kcal - 9,1 EW 18,5 Fett - 47 KH <b>2,10 €</b>	<b>Gouda</b> [G], Salami [2,3], Geflügelleberwurst [2,3], Friskäse Kräuter [G], Bierwurst [2,3,8,M], Fleischsalat [1,3,CM], Markenbutter [G] 537,1 Kcal - 16,6 EW 51 Fett - 2,6 KH <b>3,70 €</b>	
Do 18.08.	<b>Bunte Nudeln</b> [A(A1)] mit Wurstgulasch [2,3,8,A(A1)L M] und geriebenen Käse [G] 794,4 Kcal - 30 EW 38 Fett - 80,4 KH <b>5,20 €</b>	<b>Schnitzel vom Schwein</b> [A(A1)] mit Bratensoße, [A(A1)] Möhrengemüse [1,G] und Salzkartoffeln 563,1 Kcal - 23 EW 32,8 Fett - 78,1 KH <b>6,00 €</b>	<b>Kohlroulade "vegetarisch"</b> [A(A1A5)CF] in brauner Soße (vegan), dazu Salzkartoffeln 406,9 Kcal - 18,9 EW 8,4 Fett - 59,2 KH <b>4,95 €</b>		<b>Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer- Rhabarber-Füllung</b> [9,A(A1)CG] 381,6 Kcal - 15,1 EW 7,6 Fett - 60,1 KH <b>6,20 €</b>		<b>Joghurtspeise Apfel- Granatapfel</b> [G] 300 Kcal - 8,1 EW 8,4 Fett - 48 KH <b>2,10 €</b>	<b>Limburger</b> [G], Hähnchen in Aspik [2,3,8], Leberkäse [2,3,8], Mettwurst grob [2,3,8], Lachsschinken [2,3], Schmelzkäse Pikant, Markenbutter [G] 847,1 Kcal - 57,9 EW 549,2 Fett - 303,4 KH <b>3,70 €</b>	
Fr 19.08.	<b>Tiegelwurst [2,A(A3)]</b> mit Specksauerkraut [1] und Salzkartoffeln 732 Kcal - 29,9 EW 44 Fett - 49,5 KH <b>5,20 €</b>	<b>Hackbällchen (Schwein/Rind)</b> [A(A1)LM] in Friskäse- Sahnsoße [1,A(A1)G] und grünen Bandnudeln [A(A1)C] 657 Kcal - 20,7 EW 25,8 Fett - 73,4 KH <b>5,50 €</b>	<b>Hörnchennudeln</b> [A(A1)C] mit Spinat-Käsesoße [1,A(A1)G] 480,3 Kcal - 15,8 EW 17,6 Fett - 62,9 KH <b>4,95 €</b>		<b>Eieromelette in Sauerrahm- Kräutersoße</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel [A(A1)CGLM] 425,1 Kcal - 21,3 EW 18,3 Fett - 38,6 KH <b>6,00 €</b>		<b>Frischer Obstsalat [3]</b> 115 Kcal - 1,5 EW <b>2,10 €</b>	<b>Camembert</b> [G], Kochschinken [2,3,8], Zwiebelmettwurst [2,3], Jagdwurst [2,3,4,8], Gurkensalat, Friskäse natur [G], Markenbutter [G] 417,1 Kcal - 16,7 EW 36,4 Fett - 5 KH <b>3,70 €</b>	
Sa 20.08.	<b>Grüne-Bohnen Eintopf</b> mit Rindfleisch und Kartoffelwürfel [A(A1)] 297,4 Kcal - 17 EW 5,2 Fett - 41,2 KH <b>4,95 €</b>	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> [A(A1)C] mit Specksoße [1,A(A1)] und Salzkartoffeln 517,9 Kcal - 16,9 EW 22,2 Fett - 58,2 KH <b>5,50 €</b>	<b>Kuchenangebot</b> <b>(A) Apfelkuchen</b> [A(A1)G] 249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH <b>(K) Kirschkuchen</b> [A(1)C,G] 356 Kcal - 4,1 EW 17,9 Fett - 43,9 KH <b>(B) Butterkuchen</b> [A(A1)G,H(H1)] 227 Kcal - 4,5 EW 22,1 Fett - 48,5 KH <b>2,20 €</b>		<b>Zarter Rinderbraten</b> in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln [GLM] 250,8 Kcal - 16,3 EW 7,2 Fett - 26,6 KH <b>7,50 €</b>		<b>Brotbox:</b> 3x2 Scheiben frisches Bäckerbrot einzeln entnehmbar in der Aromaverpackung [A(A1)G]  <b>Stück 1,50€</b>	<b>Grießpudding</b> mit Schokosoße [A(A1)G] 407,3 Kcal - 9,8 EW 18,2 Fett - 50,3 KH <b>2,10 €</b>	<b>Schmelzkäse Champignon</b> [G], Jungschweinebraten [2,3,8], Maasdamer [G], Bierschinken [2,3,8], Tomatenleberwurst [2,M], Fruchtjoghurt [G], Markenbutter [G] 405,4 Kcal - 17,5 EW 35,1 Fett - 4,5 KH <b>3,70 €</b>
So 21.08.	<b>Erzgebirgischer Linseneintopf</b> mit Kasseler [2,3,A(A1)L] 356,7 Kcal - 14,4 EW 1,3 Fett - 62,3 KH <b>4,95 €</b>	<b>Schweinebraten</b> [M] in Soße [A(A1)] mit Rahmwirsinggemüse [1,G] und Salzkartoffeln 761,9 Kcal - 32 EW 47,1 Fett - 49,2 KH <b>6,20 €</b>			<b>Goldgelb gebackener Pfannkuchen</b> gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße [8,A(A1)CG] 663,8 Kcal - 39,4 EW 28,4 Fett - 58,6 KH <b>8,90 €</b>			<b>Vegetarischer Möhreneintopf</b> gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße [8,A(A1)CG] 277 Kcal - 5,9 EW 13,3 Fett - 32,8 KH <b>2,10 €</b>	<b>Vanille- Sahnepudding</b> mit Apfel-Cassismus [G] 377,3 Kcal - 15,2 EW 34,7 Fett - 1 KH <b>3,70 €</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.