

IHR SPEISEPLAN

für 17.08.2020 - 23.08.2020 KW 34



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 17.08.2020 - 23.08.2020 KW 34

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
								Abend	Brot	Kuchen
Mo 17.08.										A K B
Di 18.08.										A K B
Mi 19.08.										A K B
Do 20.08.										A K B
Fr 21.08.										A K B
Sa 22.08.										A K B
So 23.08.										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 17.08.	Kesseltulasch vom Rind mit Gemüse und Kartoffelwürfel [A(A1)] 351,6 Kcal - 30,1 EW 12,7 Fett - 28 KH 4,65 €	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse [1,A(A1)G], Langkornreis 590,2 Kcal - 27,3 EW 15,8 Fett - 83,5 KH 4,85 €	Spaghetti mit Asiagemüse und [2,A(A1)F], Red Pepper Sauce [1,C,G] 550,3 Kcal - 10,6 EW 20,7 Fett - 77,9 KH 4,65 €	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße [A(A1)CGL] 449,2 Kcal - 18,6 EW 14,7 Fett - 58,3 KH 6,70 €	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln [A(A1)GL] 289,4 Kcal - 12,9 EW 15,2 Fett - 23,9 KH 5,60 €	Chefsalat mit Käsestreifen und [2,3,8,G], Joghurt dressing [1,3,5,CGLMO], Baguettebrötchen [A(A1A2)] 3,40 €	Apfel-Vanillekompott [1,A(A1)G] 180,4 Kcal - 0,5 EW 0,6 Fett - 42,6 KH 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] 434,6 Kcal - 18,9 EW 38,4 Fett - 3 KH 3,30 €	
Di 18.08.	Bunter Gemüseintopf mit Rindfleisch [L] 243,4 Kcal - 16,8 EW 6,4 Fett - 27,6 KH 4,65 €	Seelachs mit Senf-Honigfüllung Kräutersoße [1,A(A1)G], gelbe Karotten [A(A1)G], Salzkartoffeln 327,9 Kcal - 9,3 EW 9 Fett - 51,1 KH 4,95 €	Teigtaschen gefüllt mit Zucchini, Ricotta und Sesam [A(A1)CGN], leichte Gemüse-Kräutersoße [1,A(A1)GL] 473,8 Kcal - 12,8 EW 20,1 Fett - 49 KH 4,75 €	Frikadelle "Gutsherren Art" vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln [A(A1)CGL] 515,1 Kcal - 22,6 EW 23,5 Fett - 50,9 KH 6,20 €	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und gekochten Kartoffelklößen [A(A1)CGLM] 329,3 Kcal - 15,6 EW 10,5 Fett - 41,3 KH 5,90 €		Grießpudding mit Schokosoße [A(A1)G] 407,3 Kcal - 9,8 EW 18,2 Fett - 50,3 KH 1,65 €	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 3,30 €	
Mi 19.08.	Soljanka [2,3,8,9,A(A1)LM] mit Brötchen 613,8 Kcal - 22,1 EW 40,5 Fett - 39,2 KH 4,65 €	Jägerschnitzel [2,3,8,A(A1)CGM] Bratensoße [A(A1)], Rustikagemüse [1,G], Salzkartoffeln 557,3 Kcal - 6,7 EW 5,8 Fett - 49,6 KH 4,85 €	Tortelloni Tricolore gefüllt mit Käsequark [A(A1)CG], Basilikumsoße [1,A(A1)G], geriebener Hartkäse [2,CG] 670 Kcal - 30,7 EW 29,9 Fett - 69 KH 4,75 €	Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln [GLM] 325,5 Kcal - 25,4 EW 9,6 Fett - 32,6 KH 6,60 €	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf [L] 288,9 Kcal - 5,4 EW 17,6 Fett - 26,1 KH 4,70 €		Sauerkirschgrütze [1,G] mit Vanillesoße [1,G] 359,1 Kcal - 3,9 EW 6,8 Fett - 68,2 KH 1,65 €	Seelachsaufstrich [1,2,CDM], Salami [2,3], Pizzafleischkäse [2,3,8,G], Frischkäse [G], Leberrolle [A(C)], Edamer [G], Markenbutter [G] 511,4 Kcal - 14,9 EW 49,8 Fett - 1 KH 3,30 €	
Do 20.08.	Milchreis [1,G] Zucker/Zimt, Apfelkompott [A(A1)] 732,1 Kcal - 18,2 EW 14,4 Fett - 130,6 KH 4,65 €	Hähnchenschnitzel [A(A1)] Geflügelsoße [3,A(A1)L], Mischgemüse [1], Salzkartoffeln 564,6 Kcal - 28 EW 32,8 Fett - 78,1 KH 4,85 €	Vollkornspirelli [A(A1)] Gemüsebolognese [L], geriebener Hartkäse [2,CG] 551,8 Kcal - 27,8 EW 14,3 Fett - 73,1 KH 4,75 €	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle [A(A1)CGLM] 373,1 Kcal - 20,9 EW 11,8 Fett - 42,8 KH 6,00 €	Saftiges Rindergulasch in Champignonsauce mit Spiralnudeln [A(A1)] 318,2 Kcal - 20,4 EW 8,2 Fett - 39,1 KH 5,30 €		Stachelbeer-Kiwigrütze [1,G] mit Vanillesoße [1,G] 255,3 Kcal - 3,6 EW 6,3 Fett - 44,1 KH 1,65 €	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 3,30 €	
Fr 21.08.	Süß-Saure Kartoffelstückchen mit Jagdwurst- und Gurkenwürfel [2,3,8,9,LM] 475 Kcal - 12,8 EW 15,8 Fett - 62,2 KH 4,65 €	Thüringer Mutzbraten [M] Kümmelsoße [A(A1)], Sauerkraut mit Speck [1], Salzkartoffeln 672,9 Kcal - 38,9 EW 31,4 Fett - 56,5 KH 4,95 €	Drei Quarkkeulchen mit Rosinen [A(A1)CG], Zucker Zimt, Apfelmus [3] 815,6 Kcal - 16,9 EW 12,5 Fett - 155,8 KH 4,65 €	Gebackene Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree [A(A1)DG] 561,2 Kcal - 21,2 EW 28,5 Fett - 50,1 KH 5,90 €	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) [9,A(A1)CG] 493 Kcal - 23,8 EW 17 Fett - 59,8 KH 5,50 €		Pflaumenkompott [A(A1)] mit Vanillesoße [1,G] 220,9 Kcal - 3,6 EW 6,4 Fett - 36 KH 1,65 €	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 3,30 €	
Sa 22.08.	Blumenkohl-Möhreneintopf mit Kartoffelwürfel und Schweinefleisch 310,4 Kcal - 18,2 EW 12,5 Fett - 29,2 KH 4,65 €	Pfannenfrikadelle [A(A1)C] Bratensoße [A(A1)], Mischgemüse [1], Kartoffelpüree [1,G] 565,2 Kcal - 11,2 EW 15,7 Fett - 54,8 KH 4,85 €	Kuchenangebot (A) Apfelkuchen [A(A1)G] 249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH (K) Kirschkuchen [A(A1)G] 356 Kcal - 4,1 EW 17,9 Fett - 43,9 KH (B) Butterkuchen [A(A1)G,H(H1)] 422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2 KH Stück 1,50 €	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott [9,A(A1)CG] 441 Kcal - 10,9 EW 17,2 Fett - 56,7 KH 5,90 €	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree [A(A1)DG] 397,8 Kcal - 12,9 EW 17,2 Fett - 43,3 KH 5,60 €		Brotbox: 3x2 Scheiben frisches Bäckerbrot einzeln entnehmbar in der Aromaverpackung Stück 1,50 €	Birnen Dessert mit Schokopudding [G] 234 Kcal - 2,9 EW 4,9 Fett - 44,6 KH 1,65 €	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 3,30 €
So 23.08.	Weißkrauteintopf mit Kartoffelwürfel und Schweinefleisch 263,5 Kcal - 13,5 EW 8,5 Fett - 31,1 KH 4,65 €	Erzgebirgischer Sauerbraten [M] [M] Bratensoße [A(A1A2)], Apfelrotkohl [1], Grüne Klöße [3,5,0] 633,8 Kcal - 31 EW 18,9 Fett - 81,4 KH 4,95 €		Rostbratwürstchen "Fränkische Art" vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree [3,G] 667,8 Kcal - 16,4 EW 45,6 Fett - 41,3 KH 6,10 €	Zartes Schweinegeschnetzel in Soße mit buntem Gemüse, dazu Knöpfle-Spätzle [A(A1)CGL] 493,5 Kcal - 27,3 EW 16,9 Fett - 51,7 KH 5,70 €			Aprikosenkompott mit Vanillesoße [1,G] 281 Kcal - 4,3 EW 6,7 Fett - 49 KH 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] 434,6 Kcal - 18,9 EW 38,4 Fett - 3 KH 3,30 €

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] Pecanuss [H6] Paranuss [H7] Pistazien [H8] Macadamianuss [H9] Queeisländnüsse [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.