

IHR SPEISEPLAN

für 26.08.2019 - 01.09.2019 KW 35

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%).



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 KW 35

Name

Straße

PLZ/Ort

26.08.2019 - 01.09.2019

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 26.08.	Sächsische Kartoffelsuppe [1,L] mit Wiener Würstchen [2,3,8,LM] 632,3 Kcal - 18,3 EW 43,7 Fett - 38,3 KH 4,65 €	Geflügelfrikadelle [A(A1)CGM] Geflügelsoße [3,A(A1)L], mit Rahmblumenkohl [1,A(A1)G], Salzkartoffeln 637,3 Kcal - 25,5 EW 30,2 Fett - 64,2 KH 4,80 €	Zwei Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung [A(A1)CG] Sauerkirschkompott 357,6 Kcal - 8,9 EW 5,3 Fett - 66,6 KH 4,65 €	Herzhafter Rindergulaschtopf 383,4 Kcal - 27 EW 14 Fett - 33,5 KH 6,50 €	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln [A(A1)GL], 280 Kcal - 6 EW 11,6 Fett - 34 KH 5,00 €	Bestellbar von Montag bis Freitag Frischer Gurkensalat mit Dill Baguettebrötchen [A(A1)]	Vanillequark [G] Pfirsich- Maracujamus [1,3] 288 Kcal - 11,6 EW 8,5 Fett - 39,1 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 €	
Di 27.08.	Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch und Kartoffelwürfel , 259,3 Kcal - 13,8 EW 8,8 Fett - 30,2 KH 4,65 €	Königsberger Klopse [C] in Kapernsoße [1,A(A1)G], dazu Salzkartoffeln 515,6 Kcal - 18,9 EW 24,9 Fett - 52,2 KH 4,85 €	Vegetarischer Linseneintopf mit buntem Gemüse [A(A1)L], 514 Kcal - 23,5 EW 1,9 Fett - 92 KH 4,65 €	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln [A(A1)DGL], 407 Kcal - 24,8 EW 12,1 Fett - 45,7 KH 6,60 €	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln [A(A1)CGLM], 353,4 Kcal - 11,8 EW 19,4 Fett - 29,3 KH 5,80 €		Pfirsich- Joghurtspeise [G] mit Himbeermus [3] 277,2 Kcal - 6,5 EW 5,4 Fett - 47,6 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 €	
Mi 28.08.	Farfalle [A(A1)] Schinken-Tomatensoße [1,2,3,8,A(A1)], geriebener Käse [G] 721,8 Kcal - 35,2 EW 21,9 Fett - 94,6 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 €	Süßkartoffeleintopf mit Lauch und grünen Erbsen , 297,4 Kcal - 11,1 EW 1,9 Fett - 57,2 KH 4,65 €	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln [A(A1)C], 453,9 Kcal - 19,6 EW 21,4 Fett - 41,4 KH 5,90 €	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm- Kräutersoße, dazu Gemüserais [A(A1)GLM], 343,2 Kcal - 14,8 EW 15,2 Fett - 33,9 KH 5,70 €		Milchreis- dessert mit Erdbeersoße [G], 357,9 Kcal - 8,1 EW 5,6 Fett - 67,6 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 €	
Do 29.08.	Weißer Bohneneintopf mit Kasseler [C], 682,9 Kcal - 45 EW 16,4 Fett - 73 KH 4,65 €	Rindfleischfrikadelle [A(A1)C] Waldpilzsoße [A(0)], Schwäbische Eierspätzle [A(A1)C] 698,8 Kcal - 33,5 EW 28,1 Fett - 75,9 KH 4,85 €	Bandnudeln [A(A1)C] Karotten-Spinatrahmsoße [1,A(A1)G], geriebener Hartkäse [2,CG] 736,8 Kcal - 30,1 EW 32,4 Fett - 79,7 KH 4,65 €	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln [A(A1)GL], 336 Kcal - 21,6 EW 11,5 Fett - 33,6 KH 6,40 €	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 €		Sahniges Quarkdessert mit Früchten [FG], 309,9 Kcal - 21 EW 9,8 Fett - 33,3 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 €	
Fr 30.08.	Gabelspaghetti [A(A1)C] Hackfleischsoße [A(A1)L], geriebener Käse [G] 860 Kcal - 28,8 EW 40,9 Fett - 23,7 KH 4,65 €	Bratheringsfilet in eigener Marinade mit frischenTomatenwürfel [1,2,3,9,A(A1)DFLM], Salzkartoffeln 667 Kcal - 41,3 EW 32,7 Fett - 47,7 KH 4,85 €	Tortelloni Ricotta Spinaci [A(A1)G] auf Tomaten - Currysoße [1,A(A1)], geriebener Hartkäse [2,CG] 487,6 Kcal - 20,9 EW 17,7 Fett - 59,4 KH 4,65 €	Panierter Alaska- Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel [A(A1)DGLM], 531,2 Kcal - 25,7 EW 21,2 Fett - 55,6 KH 6,50 €	Feine Bratwurst vom Schwein in dunkler Soße mit Kohlrabi- Möhrengemüse und Stampfkartoffeln [3,A(A1)CGL], 444 Kcal - 12,8 EW 32 Fett - 23,2 KH 5,50 €		288,9 Kcal - 7 EW 7,4 Fett - 46,8 KH 3,40 €	Rote Grütze [1,A(A1)] mit Vanillesoße [1,G] 290 Kcal - 3,4 EW 5,6 Fett - 56,2 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 €
Sa 31.08.	Bandnudeleintopf mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch [A(A1)CL], 362 Kcal - 21,4 EW 4,6 Fett - 57,4 KH 4,65 €	Hähnchenschenkel Geflügelsoße [3,A(A1)L], Erbsengemüse [1,G], Stampfkartoffeln [1,G] 881 Kcal - 47,7 EW 50,1 Fett - 57,9 KH 4,85 €	Kuchenangebot Ⓐ Apfelkuchen [A(A1)G] 249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH Ⓚ Kirschkuchen [A(1)C,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 - 46,2KH Stück 1,50€		Hausgemachter Kaiserschmarren mit Apfel-Rosinen-Kompott [A(A1)CG], 631,4 Kcal - 16 EW 13,1 Fett - 109,9 KH 5,50 €	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln , 254,6 Kcal - 13,7 EW 5,7 Fett - 33,8 KH 5,60 €	Brotbox: 3x2 Scheiben frisches Bäckerbrot einzeln entnehmbar in der Aromaverpackung [A(A1)G]  Stück 1,50€	Birndessert mit Schokopudding [G], 279,1 Kcal - 3,3 EW 5,6 Fett - 52,9 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 €
So 01.09.	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch [L], 244,9 Kcal - 17,5 EW 6,5 Fett - 27,9 KH 4,65 €	Ochsenbraten in deftiger Soße [A(A1)], Speckbohnen [1,A(A1)], Semmelknödel [A(A1)C] 667,1 Kcal - 35,9 EW 28 Fett - 22,5 KH 4,95 €			Zartes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit "Hausmacher-Spätzle" [A(A1)CGLM], 436,8 Kcal - 31,7 EW 14,4 Fett - 42,7 KH 6,50 €	Zartes Hühnerfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen naturell und Langkornreis , 339,3 Kcal - 22,6 EW 8,6 Fett - 39 KH 5,50 €	Aprikosen- kompott [3] mit Vanillesoße [1,G] 270 Kcal - 4,6 EW 6 Fett - 48 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 €	

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A Abend	B Brot	K Kuchen
Mo 26.08.										A K B
Di 27.08.										A K B
Mi 28.08.										A K B
Do 29.08.										A K B
Fr 30.08.										A K B
Sa 31.08.										A K B
So 01.09.										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