

IHR SPEISEPLAN

für 10.10.2022 - 16.10.2022 KW 41



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

IHR SPEISEPLAN

für 10.10.2022 - 16.10.2022 KW 41

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.

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
								Abend	Brot	Kuchen
Mo 10.10.										A K B
Di 11.10.										A K B
Mi 12.10.										A K B
Do 13.10.										A K B
Fr 14.10.										A K B
Sa 15.10.										A K B
So 16.10.										A K B

MENÜ	1 Tagesgericht 1 "klassisch & hausgemacht"	2 Tagesgericht 2 "traditionell & herzhaft"	3 Tagesgericht 3 "vegetarisch"	4 Tagesgericht 4 "Gericht der Woche"	5 Tagesgericht 5 "fein & klein"	6 Salat der Woche "knackig & frisch"	7 Nachtschicht "fruchtig & süß"	A Abendessen "appetitlich"	
Mo 10.10.	Kräuterröhrei [1,C] mit Rahmspinat [1,A(A1)G] und Salzkartoffeln 501,3 Kcal - 26,9 EW 24,6 Fett - 41,3 KH 5,50 €	Marinierter Hering in Remouladensoße, [1,3,9,CGLM] dazu Salzkartoffeln 645,5 Kcal - 14,8 EW 38,7 Fett - 56,5 KH 5,50 €	"vegetarisch" gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße [1,C,G] und Salzkartoffeln 387,5 Kcal - 10,9 EW 9,6 Fett - 60 KH 6,00 €	Bestellbar von Montag bis Sonntag Forelle im Ganzen (praktisch grätenfrei) mit Rotkohl, zerlassener Butter und Salzkartoffeln [1,3,A(A1)DG] 8,50 €	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle [A(A1)CL] 8,10 €	Bestellbar von Montag bis Freitag Bunter Bauernsalat (Paprika, Gurke, Tomate, Mais) mit Hirtenkäse, [G] Balsamicodressing [1,3,0], und Brötchen [A(A1A2)] 4,50 €	Fruchtiger Obstsalat [3] mit Kokosjoghurt [G] 2,30 €	Gouda [G], Salami [2,3], Geflügelleberwurst [2,3], Frischkäse Kräuter [G], Bierwurst [2,3,8,M], Fleischsalat [1,3,CM], Markenbutter [G] 3,90 €	
Di 11.10.	Gräupcheneintopf mit Rindfleischwürfel und buntem Gemüse [A(A3)L] 4,95 €	Szegediner Gulasch [A(A1)] mit Semmelknödel [A(A1)CG] 6,00 €	Riesen-Rösti "vegetarisch" [GL] mit Apfelmus [3] 5,50 €		Zwei Pfannkuchen, gefüllt mit Blaubeer-Kompott [A(A1)CG] 8,15 €		Vanillequark [G] mit Pfirsich-Maracujamus [1,3] 2,30 €	Limburger [G], Hähnchen in Aspik [2,3,8], Leberkäse [2,3,8], Mettwurst grob [2,3,8], Lachsschinken [2,3], Schmelzkäse Pikant [G], Markenbutter [G] 3,90 €	
Mi 12.10.	Makkaroni, [A(A1)] dazu Tomatensoße mit Würstchenwürfel [3] und geriebener Käse [G] 5,50 €	Gebackenes Schellfischfilet [A(A1)D] [A(A1)D] in Dillsoße [1,A(A1)G] mit Apfelrotkohl [1,3,A(A1)] und Salzkartoffeln 6,00 €	Bio - Vollkornspirelli [A(A1)] mit Gemüsebolognese [L] und geriebenen Käse [G] 4,95 €		Gebatene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse und Spiralnudeln [14,A(A1)G] 7,75 €		Erdbeerpudding [G] 2,30 €	Camembert [G], Kochschinken [2,3,8], Leberkäse [2,3,8], Mettwurst grob [2,3,8], Gurkensalat, Frischkäse natur [G], Markenbutter [G] 3,90 €	
Do 13.10.	Reiseintopf [L] mit Gemüse und Hühnerfleisch, dazu Apfel - Möhrenrohkost [2,3] 4,95 €	Schaschliktopf [A(A1)] mit Zwiebeln und Paprika, dazu Kartoffelpüree [1,G] 6,00 €	Käsespätzle [A(A1)CG] mit Tomaten-Bärlauchsoße [1,A(A1)] 5,50 €		Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 7,60 €		Buttermilch-Dessert Vanille-Birne [G] 2,30 €	Schmelzkäse Champignon [G], Jungschweinebraten [2,3,8], Maasdamer [G], Bierschinken [2,3,8], Tomatenleberwurst [2,M], Fruchtjoghurt, Markenbutter [G] 3,90 €	
Fr 14.10.	Eiereintopf mit buntem Gemüse und Kartoffelwürfel [1,A(A1)CGM] 4,95 €	Pökelbraten [2,3] in Meerrettichsoße [1,3,A(A1)GO] mit Sauerkraut [1] und Kartoffelklößen 6,00 €	Kaiserschmarren mit Rosinen [A(A1)CG], dazu Erdbeerkompott 5,50 €		Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel [A(A1)CGLM] 7,90 €		Pfirsichkompott mit cremiger Vanillesoße [1,G] 2,30 €	Teewurst grob [2,3,4,GLM], Kasserbraten [2,3,8], Kochsalami [2,3,8], Obst nach Angebot, Tomate-Basilikum-Käse [G], Frischkäse [G], Markenbutter [G] 3,90 €	
Sa 15.10.	Quarkkekulen mit Rosinen [A(A1)CG] und Apfelmus, dazu [3]Eierflockensuppe mit Sternchen und Gemüsewürfeln 4,95 €	Geflügelfrikadelle [A(A1)CGM] mit Schwarzwurzeln in Rahm, [A(A1)G] Geflügelsoße [3,A(A1)L] und Salzkartoffeln 6,00 €	Kuchenangebot A Apfelkuchen [A(A1)G] 249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH  K Kirschkuchen [A(A1)CG] 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 		Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf [A(A1A2)GM] 8,85 €		Brotbox: 3x2 Scheiben frisches Bäckerbrot einzeln entnehmbar in der Aromaverpackung [A(A1)G] 1,80 €	Vanille-Sahnepudding mit Rhabarberkompott 2,30 €	Schmelzkäse Sahne [2,G], Kräuterkäse [G], Geflügelrömerbraten [2,3,8], Zungenrotwurst [2,3], Teewurst fein [2,3,4], Hering in Gelee [9,D], Markenbutter [G] 3,90 €
So 16.10.	Deftiger Pichelsteiner Eintopf mit buntem Gemüse und Rindfleisch 4,95 €	Schweinebäckchen [M] mit Bratensoße, [A(A1)] Salzkartoffeln und Weißkrautsalat [3] 6,00 €			Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen und Kartoffelklöße [A(A1)CGLM] 7,80 €		Grießpudding mit Schokosoße [A(A1)G] 2,30 €	Gouda [G], Salami [2,3], Geflügelleberwurst [2,3], Frischkäse Kräuter [G], Bierwurst [2,3,8,M], Fleischsalat [1,3,CM], Markenbutter [G] 3,90 €	

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] Kaschnuss [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.