

IHR SPEISEPLAN

für 21.10.2019 - 27.10.2019 KW 43

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%).

la cuisine

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 21.10.2019 - 27.10.2019 KW 43

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 21.10.	Wirsingkohleintopf mit Kartoffelwürfel und Kasseler [2,3], 256,5 Kcal - 15,1 EW 4,6 Fett - 33 KH 4,65 €	Hackbraten [A(A1)] Bratensoße [A(A1)], Leipziger Allerlei natur [1,G], Salzkartoffeln 660,1 Kcal - 21,9 EW 34,8 Fett - 51,1 KH 4,75 €	Hörnchennudeln [A(A1)C] mit Gemüseragout [], Reibekäse [G] 685 Kcal - 23,2 EW 31,4 Fett - 75,5 KH 4,65 €	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln [3,CGL], 578,6 Kcal - 17 EW 41,5 Fett - 32 KH 6,00 €	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti [A(A1)GL], 431 Kcal - 23,3 EW 21,3 Fett - 34,9 KH 6,10 €	Bestellbar von Montag bis Freitag Nudelsalat [1,3,9,A(A1)CLM] Partyfrikadelle [A(A1)C]	Sahniges Quarkdessert mit Waldbeeren [FG], 278,1 Kcal - 18,6 EW 8,7 Fett - 29,5 KH 1,65 €	Mixed Pickles, Nusschinken [2,3,8], Knacker [2,3,4], Leberwurst [2,3], Camembert [G], Frischkäse [G], Markenbutter [G] 436,7 Kcal - 18,1 EW 38,5 Fett - 3,9 KH 3,30 €	
Di 22.10.	Tafelspitz Wurzelgemüse- Meerrettichsoße [1,3,5,A(A1)GLO], Salzkartoffeln 440,5 Kcal - 26,3 EW 11,8 Fett - 46,4 KH 4,95 €	Gulasch "Halb & Halb" [A(A1)] mit Makkaroni [A(A1)C] 661,3 Kcal - 45,9 EW 15,8 Fett - 80,8 KH 4,85 €	Eierragout mit buntem Gemüse [1,A(A1)CG] Langkornreis 620,5 Kcal - 19,6 EW 23,4 Fett - 81,8 KH 4,85 €	Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle [A(A1)CGL], 490,5 Kcal - 24,3 EW 20,3 Fett - 49,1 KH 6,30 €	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung (mit Zuckerart und Süßungsmitteln) [9,A(A1)CG], 377,3 Kcal - 15,1 EW 7,6 Fett - 60,1 KH 5,80 €		Erdbeerkompott mit Vanillesoße [1,A(A1)G], 217,5 Kcal - 3 EW 1,3 Fett - 45,4 KH 1,65 €	Partyfrikadelle [A(A1)C], Kochschinken [2,3,8], Mettwurst [2,3], Salami [2,3], Schmelzkäse [G], Maasdamer [G], Markenbutter [G] 554,9 Kcal - 20,9 EW 49,2 Fett - 7,1 KH 3,30 €	
Mi 23.10.	Erbseneintopf mit Speck, Majoran und Kasselerwürfel [2,3], 566,6 Kcal - 30,9 EW 16,8 Fett - 64,7 KH 4,65 €	Marinierter Hering [2,4,A(A1)DFG] Remouladensoße [1,3,9,CGLMO], Salzkartoffeln 658,5 Kcal - 21,5 EW 39,9 Fett - 50,2 KH 4,85 €	Blumenkohl-Käsestern [A(A1)CGL] Rahmischgemüse [A(A1)G], Salzkartoffeln 415,2 Kcal - 13,6 EW 9 Fett - 68,2 KH 4,75 €	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße [A(A1)GL], 490,4 Kcal - 22,1 EW 18,9 Fett - 55,7 KH 6,50 €	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüserais [A(A1)DGM], 399,8 Kcal - 13,3 EW 17,8 Fett - 44,8 KH 5,70 €		Rote Grütze [1,A(A1)] mit Vanillesoße [1,G], 290 Kcal - 3,4 EW 5,6 Fett - 56,2 KH 1,65 €	Fruchtquark [G], Bierschinken [2,3,8], Partywiener [2,3,8,LM], Jagdwurst [2,3,8], Bärlauchkäse [1,G], Schmelzkäse Kräuter [G], Markenbutter [G] 472,6 Kcal - 18,4 EW 40,9 Fett - 7,7 KH 3,30 €	
Do 24.10.	Sächsische Kartoffelsuppe [A(A1)] mit Wiener Würstchen [2,3,8,LM] 632,3 Kcal - 18,3 EW 43,7 Fett - 38,3 KH 4,65 €	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons [A(A1)G], Eierknöpfe [A(A1)A5)C] 648,7 Kcal - 37,8 EW 29,4 Fett - 58,6 KH 4,85 €	Drei Minigermknödel mit Pflaumenfüllung [A(G)G], heiße Vanillesoße [1,G] 553,6 Kcal - 7,8 EW 3,5 Fett - 26,1 KH 4,65 €	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis [A(A1)GLM], 343,2 Kcal - 14,8 EW 15,2 Fett - 33,9 KH 5,70 €	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln [A(A1)G], 312,9 Kcal - 20,3 EW 10,1 Fett - 33,5 KH 5,90 €		Nougatkrem mit Sauerkirschkompott [FGH(H2)], 492,2 Kcal - 2,9 EW 36,8 Fett - 33,3 KH 1,65 €	Obstsalat, Frischkäse Gurke/Dill [G], Räucherkäse [1,G], Zwiebelmettwurst [2,3], Schinkenspeck [2], Toscana Pastete [2,3,CG], Markenbutter [G] 392,1 Kcal - 15,4 EW 32,5 Fett - 8,7 KH 3,30 €	
Fr 25.10.	Herz-Nierenragout [A(A1)] Kartoffelpüree [1,G] 436 Kcal - 28,7 EW 12,2 Fett - 50,8 KH 4,65 €	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Champignons und Pfifferlingen in Rahm [1,A(A1)G], Bandnudeln [A(A1)C] 590,6 Kcal - 39,5 EW 14,7 Fett - 71,8 KH 4,95 €	Gemüsefrikadelle [A(A1)C] Petersiliensoße [1,A(A1)G], Tomatenreis 558,7 Kcal - 12,7 EW 15,1 Fett - 89,1 KH 4,75 €	Kasselerbraten in Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree [GL], 458,4 Kcal - 21,1 EW 24,2 Fett - 33,5 KH 6,20 €	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree [A(A1)GLM], 337,9 Kcal - 15,9 EW 18,1 Fett - 26,3 KH 5,10 €		Quark-Hirse-Dessert [G] mit Apfel-Himbeermus [3] 469,2 Kcal - 10,7 EW 27,7 Fett - 43 KH 1,65 €	Makrele [3,DM], Kasseler [2,3,8], Zungenrotwurst [2,3], Frischkäse natur [G], Jungschweinebraten [8], Griebenschmalz [3,A(A1)], Markenbutter [G] 507,4 Kcal - 14,2 EW 50,2 Fett - 1,1 KH 3,30 €	
Sa 26.10.	Porree-Karotteneintopf mit Kartoffelwürfel und Rindfleisch, 283,7 Kcal - 17,7 EW 6,2 Fett - 37 KH 4,65 €	Zwei gekochte Eier [C] Senfsoße [1,A(A1)GM], Apfelrotkohl [1,3], Salzkartoffeln 460,3 Kcal - 20,3 EW 19,3 Fett - 49,7 KH 4,65 €	Kuchenangebot A Apfelkuchen [A(A1)G] 249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH K Kirschkuchen [A(A1)C,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€	Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in einer feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln [A(A1)GL], 543,1 Kcal - 35,5 EW 28,3 Fett - 34,1 KH 6,90 €	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln [A(A1)CGLM], 438,3 Kcal - 13,7 EW 28,5 Fett - 30 KH 5,10 €		Brotbox: 3x2 Scheiben frisches Bäckerbrot einzeln entnehmbar in der Aromaverpackung [A(A1)G] 422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2 KH Stück 1,50€	Sahniges Quarkdessert mit Früchten [FG], 265,6 Kcal - 18 EW 8,4 Fett - 28,6 KH 1,65 €	Eiersalat [1,CGM], Gouda [G], Putenbrust geräuchert [2,3,8], Teewurst [2,3], Schmelzkäse [G], Kochsalami [2,3,8], Markenbutter [G] 512 Kcal - 18 EW 47,5 Fett - 2,8 KH 3,30 €
So 27.10.	Hörnchennudeleintopf mit Geflügelfleisch und buntem Gemüse [A(A1)CL], 218,7 Kcal - 17,9 EW 3,2 Fett - 28,8 KH 4,65 €	Kaninchenrollbraten Burgundersoße [A(A1)O], Bohngemüse mit Speck [1,A(A1)], Grüne Klobße [3,5,O] 715,6 Kcal - 33,4 EW 29,1 Fett - 75,4 KH 4,95 €		Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen [A(A1)CGLM], 534 Kcal - 33,4 EW 23,6 Fett - 41,8 KH 6,50 €	Hühnerfrikassee mit feinem Spargel, dazu bunter Gemüserais [A(A1)GL], 406,8 Kcal - 21,3 EW 17,5 Fett - 39,1 KH 5,70 €		Aprikosen kompott [3], mit Vanillesoße [1,G] 270 Kcal - 4,6 EW 6 Fett - 48 KH 1,65 €	Mixed Pickles, Nusschinken [2,3,8], Knacker [2,3,4], Leberwurst [2,3], Camembert [G], Frischkäse [G], Markenbutter [G] 436,7 Kcal - 18,1 EW 38,5 Fett - 3,9 KH 3,30 €	

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
								Abend	Brot	Kuchen
Mo 21.10.										A K B
Di 22.10.										A K B
Mi 23.10.										A K B
Do 24.10.										A K B
Fr 25.10.										A K B
Sa 26.10.										A K B
So 27.10.										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] Sulfit [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