

IHR SPEISEPLAN

für **30.10.2023 - 05.11.2023** KW **44**

Änderungswünsche sind jeweils bis 14:30 Uhr des Vortages möglich. Für Änderungen Ihrer Wochenendbestellung informieren Sie uns bitte bis Freitag 12:00 Uhr.

Wochenend-/Feiertagspauschale: 0,30 € pro Menü.

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 **30.10.2023 - 05.11.2023** KW **44**

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 "Gericht der Woche"	5 Tagesgericht 5 "fein & klein"	6 Salat der Woche "knackig & frisch"	7 Nachtisch "fruchtig & süß"	A Abendessen "appetitlich"
Mo 30.10.	Möhreneintopf [2,3,8,A(A1)] mit Würstchenscheiben <small>372,8 Kcal - 8,3 EW 7,2 Fett - 48,3 KH</small> 5,50 €	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Pilzrahmsoße [1,A(A1)G] und Semmelknödeln [A(A1)CG] <small>505,5 Kcal - 33,8 EW 15,9 Fett - 51,7 KH</small> 6,50 €	Bunte Tortelloni [A(A1)CG] mit Frischkäsefüllung und fruchtiger Tomatensoße [1] <small>645,5 Kcal - 27,4 EW 14,1 Fett - 96,6 KH</small> 4,95 €	Bestellbar von Montag bis Sonntag Zanderfilet in Meerrettich-Dillssoße mit Leipziger Allerlei und Butterreis [1,3,A(A1)DGO] in Meerrettich-Dillssoße mit Leipziger Allerlei und Butterreis [1,3,A(A1)DGO]	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti [A(A1)GL] <small>438,7 Kcal - 23 EW 21,3 Fett - 34,9 KH</small> 8,50 €	Bestellbar von Montag bis Freitag Frischer Feldsalat mit Cocktailtomaten und Walnüssen, [3,H(H3)O] und Baguettebröckchen [A(A1A2)]	Buttermilchdessert Orange-Limette [G] <small>339 Kcal - 10,8 EW 12,9 Fett - 42,9 KH</small> 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] <small>8475,6 Kcal - 580 EW 549,1 Fett - 303,3 KH</small> 3,90 €
Di 31.10.	Zwei große Kartoffelreibekekuchen [2,3,0] mit Apfelmus [3] <small>327,2 Kcal - 5,3 EW 0,5 Fett - 72,5 KH</small> 5,50 €	Gulasch "halb & halb" [A(A1)] mit Makkaroni [A(A1)] <small>702,9 Kcal - 45,7 EW 19,4 Fett - 83,1 KH</small> 6,50 €	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung [9,A(A1)CG] <small>381,6 Kcal - 15,1 EW 7,6 Fett - 60,1 KH</small> 8,50 €		Erdbeerkompott mit Vanillesoße [1,G] <small>217,5 Kcal - 3 EW 1,3 Fett - 45,4 KH</small> 2,30 €		Camembert [G], Kochschinken [2,3,8], Zwiebelmettwurst [2,3], Jagdwurst [2,3,8], Heringssalat [2,3,4,9,DM], Frischkäse natur [G], Markenbutter [G] <small>445,1 Kcal - 16,4 EW 38,6 Fett - 7,5 KH</small> 3,90 €	
Mi 01.11.	Porreeintopf mit Karotten, Kartoffelwürfeln und Rindfleisch [A(A1)] <small>332,8 Kcal - 17,6 EW 8,3 Fett - 43,1 KH</small> 5,50 €	Wirsingroulade [GM] mit Rahmbratensoße [A(A1)G] und Kartoffelpüree [1,G] <small>639,4 Kcal - 17 EW 38,1 Fett - 53,2 KH</small> 6,50 €	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüserais [A(A1)DGM] <small>399,6 Kcal - 13,3 EW 17,8 Fett - 44,8 KH</small> 8,50 €		Rote Grütze [1,A(A1)] mit Vanillesoße [1,G] <small>303 Kcal - 3,7 EW 6,5 Fett - 55,6 KH</small> 2,30 €		Schmelzkäse Champignon [G], Jungschweinebraten [8], Maasdamer [G], Bierschinken [2,3,8], Tomatenleberwurst [2,M], Fruchtjoghurt [G], Markenbutter [G] <small>405,4 Kcal - 17,5 EW 35,1 Fett - 4,5 KH</small> 3,90 €	
Do 02.11.	Soljanka [2,3,8,9,A(A1)LM] mit Brötchen [A(A1A3)] <small>634,6 Kcal - 23 EW 40,5 Fett - 41,6 KH</small> 5,50 €	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons [A(A1)G], dazu Eierknöpfe [A(A1A5)C] <small>739,2 Kcal - 39,7 EW 30,5 Fett - 75,1 KH</small> 6,50 €	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln [A(A1)G] <small>327,6 Kcal - 20,3 EW 10,1 Fett - 33,5 KH</small> 8,50 €		Nougatcreme mit Sauerkirschkompott <small>394,1 Kcal - 2,5 EW 31,4 Fett - 25,1 KH</small> 2,30 €		Teewurst grob [2,3,4,GLM], Kasserlebraten [2,3,8], Kochsalami [2,3,8], Rindfleischsalat [9,L], Tomate-Basilikum-Käse [G], Frischkäse [G], Markenbutter [G] <small>452 Kcal - 19,2 EW 37,5 Fett - 9 KH</small> 3,90 €	
Fr 03.11.	Süß-Saure Kartoffelstückchen [2,3,8,9,LM] mit Jagdwurst- und Gurkenwürfeln <small>480 Kcal - 13,3 EW 16 Fett - 64,7 KH</small> 5,50 €	Rotbarschfilet [D] mit Kräutersoße [1,A(A1)G], Apfelrotkohl [1,3,A(A1)] und Salzkartoffeln <small>319,7 Kcal - 6,5 EW 11 Fett - 46,9 KH</small> 6,50 €	Geflügelrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree [A(A1)GLM] <small>337,9 Kcal - 15,9 EW 18,1 Fett - 26,3 KH</small> 8,50 €		Mandarinen-Kompott <small>177,5 Kcal - 1,5 EW 0,8 Fett - 39 KH</small> 2,30 €		Schmelzkäse Sahne [2,G], Harzer Käse [G], Geflügelrömerbraten [2,3,8], Zungenrotwurst [2,3,8], Teewurst fein [2,3,4], Hering in Gelee, Markenbutter [G] <small>352,3 Kcal - 19,2 EW 30,3 Fett - 0,7 KH</small> 3,90 €	
Sa 04.11.	Zwei gekochte Eier [C] in Senfsoße [1,A(A1)M] mit Salzkartoffeln und buntem Rohkostsalat <small>482,2 Kcal - 21,4 EW 21,7 Fett - 47,7 KH</small> 5,50 €	Geschmortes Schweinshaxerl in Kümmelsoße [A(A1)], dazu Sauerkraut mit Speck[1] und Salzkartoffeln <small>540,2 Kcal - 30,3 EW 23,5 Fett - 49,1 KH</small> 6,50 €	Kuchenangebot A Apfelkuchen [A(A1)G] <small>249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH</small> K Kirschkuchen [A(1)C,G] <small>356 Kcal - 4,1 EW 17,9 Fett - 43,9 KH</small> B Butterkuchen [A(A1)G,H(H1)] <small>422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2KH</small>		Jägerrikadelle vom Schwein in Champignonssoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln [A(A1)CGLM] <small>438,3 Kcal - 13,7 EW 28,5 Fett - 30 KH</small> 8,50 €		Sahniges Quarkdessert mit Früchten [7,FG] <small>330,8 Kcal - 19,2 EW 9,7 Fett - 40,5 KH</small> 2,30 €	Gouda [G], Salami [2,3], Pfälzer Leberwurst [M], Frischkäse Kräuter [G], Bierwurst [2,3,4,8,M], Fleischsalat [1,3,CM], Markenbutter [G] <small>571,4 Kcal - 16,6 EW 54,8 Fett - 2,8 KH</small> 3,90 €
So 05.11.	Pilzeintopf "Süß-Sauer" mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln [A(A1)G] <small>398,7 Kcal - 20 EW 7,2 Fett - 57 KH</small> 5,50 €	Zarter Rinderbraten [A(A1)O] in Rahmbratensoße [A(A1)G], dazu Bohnengemüse mit Speck [1,A(A1)] und Kartoffelklöße <small>800,3 Kcal - 40,7 EW 36,2 Fett - 71,5 KH</small> 6,50 €			Hühnerfrikassee mit feinem Spargel, dazu bunter Gemüserais [A(A1)GL] <small>406,8 Kcal - 21,3 EW 17,5 Fett - 39,1 KH</small> 8,50 €		Brotbox: 3x2 Scheiben frisches Backbrot einzeln entnehmbar in der Aromaverpackung [A(A1)G] <small>422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2KH</small> 2,00 €	Aprikosenkompott mit Vanillesoße [1,G] <small>281 Kcal - 4,3 EW 6,7 Fett - 49 KH</small> 2,30 €

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	A	B	K
								Abend	Brot	Kuchen
Mo 30.10.										A K B
Di 31.10.			X							A K B
Mi 01.11.										A K B
Do 02.11.										A K B
Fr 03.11.										A K B
Sa 04.11.			X			X				A K B
So 05.11.			X			X				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] Kaschnuss [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