

für	05.01.2026 - 11.01.2026	KW	2
-----	-------------------------	----	---

für 05.01.2026 - 11.01.2026

KW 2

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.

**Kreisverband Chemnitz und Umgebung e.V.**

Küche »la cuisine« · Zwickauer Str. 247a · 09116 Chemnitz  
info@la-cuisine-chemnitz.de · www.awo-chemnitz.de  
Fax: 0371 495017-11

**Tel: 0371 261022 -10**



## für 05.01.2026 - 11.01.2026

KW 2

Name		

Straße	Hausnummer	Postleitzahl	Ort	Land	Telefon	Fax	E-Mail	Web
Hauptstraße	123	12345	Berlin	Deutschland	030 1234567	030 7654321	info@firma.de	www.firma.de

PLZ/Ort

MENÜ	1 Tagesgericht 1 "klassisch & hausgemacht"	2 Tagesgericht 2 "Traditionell & herzlich"	3 Tagesgericht 3 "vegetarisch"	4 Tagesgericht 4 "Gericht der Woche"	5 Tagesgericht 5 "fein & klein"	N Nudelgericht "appetitlich"	6 Salat der Woche "knackig & frisch"	7 Nachtisch "fruchtig & süß"	8 Kaltgericht "appetitlich"
Mo 05.01.	Möhreneintopf mit Würstchenscheiben [2,3,8,A(A1)]  372,8 Kcal - 8,3 EW 7,2 Fett - 48,3 KH 5,90 €	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse [1,A(A1)G] und Langkornreis  575,2 Kcal - 27,3 EW 17,3 Fett - 75,7 KH 6,90 €	Vegane Hackrolle mit Tomatenfüllung [A(A1)M], dazu vegane Bratensoße [A(A1)] und Kartoffelpüree [1,G]  291,7 Kcal - 7 EW 8,1 Fett - 45,6 KH 5,90 €	Bestellbar von Montag bis Sonntag  Lammkoteletts mit Rotweinsoße [A(A1)O], Ratatouillegemüse [1,A(A1)] und Kartoffelgratin [A(A1)G]  861,4 Kcal - 46,6 EW 50,2 Fett - 49,3 KH 9,40€ / 9,70€ (Wochenende)	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti [A(A1)GL]  438,7 Kcal - 23 EW 21,3 Fett - 34,9 KH 9,10 €	Bestellbar von Montag bis Sonntag  Bandnudeln [A(A1)] mit Steinpilzcreme [3] und frischen Champignons [A(A			

MENÜ	1	2	3	4	5	N	6	7	8	K Kuchen
<b>Mo</b> 05.01.									V	A
									S	K
									W	B
<b>Di</b> 06.01.									V	A
									S	K
									W	B
<b>Mi</b> 07.01.									V	A
									S	K
									W	B
<b>Do</b> 08.01.									V	A
									S	K
									W	B
<b>Fr</b> 09.01.									V	A
									S	K
									W	B
<b>Sa</b> 10.01.			X						V	A
			X						S	K
			X						W	B
<b>So</b> 11.01.			X						V	A
			X						S	K
			X						W	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