

## **IHR SPEISEPLAN**

für **17.11.2025 - 23.11.2025** 

KW **47** 

## Arbeiterwohlfahrt

Kreisverband Chemnitz und Umgebung e.V.

Küche »la cuisine« · Zwickauer Str. 247a · 09116 Chemnitz Tel: 0371 261022 -10 · Fax: 0371 495017-11 · E-Mail: info@la-cuisine-chemnitz.de www.awo-chemnitz.de

## Arbeiterwohlfahrt

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 unsere Neukunden berechnen wir einmalig für die Warmhaltebox(en) eine Kaution. Der Preis beträgt 15,- Euro pro Essenteilnehmer, für den Fall der Beschädigung einer Box oder falls eine Box abhanden kommt. Die Kaution bekommen Sie bei Beendigung der Lieferung und Rückgabe der Box von unserem Menüboten in bar oder durch Verrechnung mit der letzten Rechnung zurück.

## **IHR SPEISEPLAN**

für 17.11.2025 - 23.11.2025

KW **47** 

MENÜ	1	2	3	4	5	N	6	7	Α	<b>K</b>
<b>Mo</b> 17.11.										A K  B
<b>Di</b> 18.11.										A K B
<b>Mi</b> 19.11.										A  K  B
<b>Do</b> 20.11.										A K B
Fr 21.11.										A  K  B
<b>Sa</b> 22.11.										A K B
<b>So</b> 23.11.										A K B

	1	2	3	4	5	l N	6	7	A
MENÜ	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2	Tagesgericht 3	Tagesgericht 4	Tagesgericht 5	Nudelgericht	Salat der Woche	Nachtisch	Abendessen
	"klassisch & hausgemacht"	"traditionell & herzhaft"	"vegetarisch"	"Gericht der Woche"	"fein & klein"	"appetitlich"	"knackig & frisch"	"fruchtig & süß"	"appetitlich"
Mo 17.11.	Kräuterrührei [1,C] mit Rahmspinat [1,A(A1)G] und Dampfkartoffeln	Kaninchenleber- ragout [G] mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree [1,G]	"Vegetarisch" gefüllte Paprikaschote [99,CG] mit Tomatensoße [1,A(A1)] und Butterkartoffeln [G]	Bestellbar von Montag bis Sonntag	Herzhaftes Schweinegulasch dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle [A(A1)CL]	Bestellbar von Montag bis Sonntag	Bestellbar von Montag bis Sonntag	Fruchtiger Obstsalat [3] mit Kokosjoghurt [G]	Lachsschinken [2,3], Leberkäse [2,3,8], Mettwurst grob [2,3,8], Gouda [G], Markenbutter [G], 2 Scheiben Roggenmischbrot [A(A1A2)], 2 Scheiben Vollkornbrot [A(A2A3)]
	501,3 Kcal · 26,9 EW 24,6 Fett · 41,3 KH 5,90 €	746,1 Kcal · 38,7 EW 46,9 Fett · 40,4 KH <b>6,90 €</b>	397,9 Kcal · 9,4 EW 16,1 Fett · 50,3 KH <b>5,90 €</b>		287,1 Kcal · 17,8 EW 9,2 Fett · 30,4 KH <b>9,10 €</b>			215,1 Kcal · 5 EW 9,7 Fett · 24,1 KH <b>2,50 €</b>	,
Di 18.11.	<b>Gräupcheneintopf</b> mit Rindfleischwürfeln und buntem Gemüse [A(A3)L]	Szegediner Gulasch [A(A1)M] mit Semmelknödeln [A(A1)CG]	Mediterraner Gemüse- Kartoffelauflauf [CG]		Zwei Pfannkuchen mit Blaubeer-Kompott gefüllt [A(A1)CG]		<b>Mais)</b> 1)]	Vanillequark [G] mit Pfirsich- Maracujamus [10,G]	Kochschinken [2,3,8], Paprikapastel [2,3,8], Teewurst fein [2,3,4], Camembert [G], Markenbutter [G], Scheiben Roggenmischbrot [A(A1A2)], 2 Scheiben Vollkornbrot [A(A2A3)]
	341,6 Kcal · 18,9 EW 8,1 Fett · 45,5 KH <b>5,90 €</b>	461,6 Kcal · 34,4 EW 11,6 Fett · 54 KH <b>6,90 €</b>	,	ਹੁੰ	464,4 Kcal · 14,4 EW 7,6 Fett · 81 KH 9,10 €		<b>ie,</b>	291 Kcal · 11,6 EW 8,5 Fett · 39,1 KH <b>2,50 €</b>	645,9 Kcal · 16 EW 51,2 Fett · 35,3 KH <b>4,10 €</b>
<b>Mi</b> 19.11.	Makkaroni [A(A1)], dazu Tomatensoße mit Wurstwürfeln [1,2,3,8,A(A1)LM] und geriebener Käse [G]	[1,A(A1)G], Kohlrabi- Karottengemüse und Salzkartoffeln	Süßkartoffel- Spinattaler [C] mit Käsesoße [A(A1)G]	Wildlachsfilet (gebraten) auf mediterranen Rahm-Spinat [1,A(A1)G], utter-Drillinge (Kartoffeln mit Schale) [G]	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse und Spiralnudeln [A(A1)G]	<b>tti</b> [1,2,3,8,A(A1)G]	<b>Bunter Bauernsalat (Paprika, Gurke,Tomate, Mais)</b> mit Hirtenkäse [G], Balsamicodressing und Brötchen [A(A1)]	Erdbeerpudding [G]	Salami [2,3], Schinkenpastete [2,3,8], Leberwurst fein [2,3], Schnittlauch-Frischkäse [G], Markenbutter [G], 2 Scheiben Vollkornbrot [A(A2A3)], 2 Scheiben Roggenmischbrot [A(A1A2)]
	752,3 Kcal · 27,7 EW 35,1 Fett · 78,5 KH 5,90 €	350 Kcal · 25,7 EW 6,6 Fett · 42,1 KH <b>6,90 €</b>	253,9 Kcal · 8,1 EW 17,3 Fett · 16,1 KH <b>5,90 €</b>	<b>)ra</b> -Sp -In r	715,5 Kcal · 23,5 EW 36,5 Fett · 70 KH 9,10 €	<b>ુલ</b>	<b>a, 6</b>	372 Kcal · 7,5 EW 2,50 €	51,3 Fett · 36,8 KH <b>4, 1 0 €</b>
Do 20.11.	Reiseintopf mit Hühnerfleisch und Gemüse [A(A1)L]	Hacksteak "Griechische Art" [A(A1)CG] mit Tomatensoße [1,A(A1)] und Reisnudeln [A(A1)]	Käsespätzle [A(A1)CG] mit Tomaten-Bärlauchsoße [1,A(A1)]	Wildlachsfilet (gebraten) mediterranen Rahm-Spinat er-Drillinge (Kartoffeln mit S	Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln [99,FR]	<b>Spaghetti</b> [A(A1)] mit Carbonarasoße [	<b>lat (Paprika</b> Isamicodressi	Buttermilch- Dessert Vanille-Birne [G]	Lachsschinken [2,3], Leberkäse [2,3,8], Mettwurst grob [2,3,8], Gouda [G], Markenbutter [G], 2 Scheiben Roggenmischbrot [A(A1A2)], 2 Scheiben Vollkornbrot [A(A2A3)]
	281,8 Kcal · 17,8 EW 3,8 Fett · 41,3 KH 5,90 €	662,1 Kcal · 27,9 EW 6,90 €	581 Kcal · 22,2 EW 17,3 Fett · 80,9 KH <b>5,90 €</b>	<b>ac</b> ter Ilin	295 Kcal · 5 EW 13,5 Fett · 33 KH 9,10 €	ij	<b>ISa</b> , Ba	339 Kcal · 10,8 EW 12,9 Fett · 42,9 KH <b>2,50 €</b>	642,3 Kcal · 19,9 EW 49,7 Fett · 34,7 KH <b>4,10 €</b>
Fr 21.11.	Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch und Kartoffelwürfeln [A(A1)]	Kasslerbraten [2,3] mit Meerrettichsoße [1,3,A(A1)GO], dazu Sauerkraut mit Speck [1,M] und Kartoffelklöße [2,3,0]	Kaiserschmarrn mit Rosinen [A(A1)CG], dazu Erdbeerkompott	Wildlachsf (A1)D] auf mediterran dazu Butter-Drillinge	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel [A(A1)CGLM]	[A(A1)] m	<b>nter Bauern</b> Hirtenkäse [G]	Pfirsichkompott mit cremiger Vanillesoße [1,G]	Kochschinken [2,3,8], Paprikapastete [2,3,8], Teewurst fein [2,3,4], Camembert [G], Markenbutter [G], 2 Scheiben Roggenmischbrot [A(A1A2)], 2 Scheiben Vollkornbrot [A(A2A3)]
	299,3 Kcal · 14,2 EW 9,5 Fett · 37,1 KH <b>5,90 €</b>	585,1 Kcal · 25,5 EW 27,8 Fett · 55 KH 6,90 €	737,8 Kcal · 18,1 EW 5,90 €		425,1 Kcal · 21,5 EW 18,3 Fett · 38,6 KH 9,10 €		<b>Bu</b> mit	221,3 Kcal · 5,3 EW 2,50 €	
	Deftiger Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch und buntem Gemüse [A(A1)L]	Geflügelfrikadelle [A(A1)CGM] in Geflügelsoße [A(A1)], dazu Pastinaken in Rahm [1,A(A1)G] und Butterkartoffeln [G]	249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH	[Ā]	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf [A(A1A2)GM]			Vanille- Sahnepudding [G] mit Rhabarberkompott	Salami [2,3], Schinkenpastete [2,3,8], Leberwurst fein [2,3], Schnittlauch-Frischkäse [G], Markenbutter [G], 2 Scheiben Vollkornbrot [A(A2A3)], 2 Scheiben Roggenmischbrot [A(A1A2)]
	269,4 Kcal · 14,2 EW 5,3 Fett · 35,2 KH <b>6,20 €</b>	754,2 Kcal · 23,2 EW <b>7,20 €</b>	Kirschkuchen [A(1)C,G]		397,8 Kcal · 24,6 EW 15,5 Fett · 38 KH 9,40 €			259,5 Kcal · 4,6 EW 9,3 Fett · 37,4 KH <b>2,50 €</b>	
So 23.11.	Quarkkeulchen mit Rosinen [A(A1)CG] und Apfelmus [3], dazu Eierflockensuppe mit Sternchen und	Mehliertes Flunderfilet [A(A1)D] mit Zitronen- Buttersoße [1,A(A1)G], buntem Gemüse und Süßkartoffelpüree [1,G]	[A(1)C,G] 356 Kcal - 4,1 EW 17,9 Fett- 43,9 KH   B Butterkuchen [A(A1)G,H(H1)] 422 Kcal - 61 EW 23,1 Fett- 46,2 KH	308 Kcal - 9,6 EW 12,3 Fett - 38 KH	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen und Kartoffelklöße [A(A1)CGLM]	686,3 Kcal - 19,1 EW 37,7 Kcal - 66,3 EW	344,9 Kcal - 13,3 EW 10,3 Fett - 46,8 KH	Milchreis [G] mit Kirschen	Lachsschinken [2,3], Leberkäse [2,3,8], Mettwurst grob [2,3,8], Gouda [G], Markenbutter [G], 2 Scheiben Roggenmischbrot [A(A1A2)], 2 Scheiben
	795,8 Kcal · 21 EW 15,1 Fett · 141,5 KH 6,20 €	573,2 Kcal · 22,6 EW 7,20 €		9,40€ / 9,70€ (Wochenende)	412 Kcal · 17,2 EW 18,4 Fett · 40,4 KH  9,40 €  ff [2] Konservierungsstoff [3] Antioxidati		(Wochenende)	4,3 Fett · 52,1 KH <b>2,50 €</b>	642,3 Kcal · 19,9 EW 49,7 Fett · 34,7 KH <b>4,10 €</b>

[9] Süßungsmittel [10] Phenylalanin-Quelle [11] abführend [12] unter Schutzatmosphäre verpackt [99] frei von deklarationspflichtigen Stoffen **Allergene**: [A3] Gutten [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.