



Bestellung einfach per E-Mail:

info@die-frische-kueche.de

SPEISEPLAN

KW 01

30.12.24 bis 05.01.25



DIE FRISCHE KÜCHE

	M1 Gut bürgerlich	M2 Leichte Küche	M3 feine Küche	M4 Spezial Gourmet	M5 Vegetarisch	M6 Eintopf & Pasta	M7 Salat & kaltes	M8 Süßspeise	M9 Abendbrot
Montag 30.12.2024 	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakesauce	Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Kasseleerwürfel	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat
	A1,C,G,I,1	A1,G,1,2,3	A1,L,2,3	A1,G,I	A1,G,I,1,3	A1,I,1,3	C,G,I,1,3	G,1	C,G,I,1,3
Dienstag 31.12.2024 	Linseneintopf mit Geflügel Wiener	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Kräuterkartoffeln	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis	Jägerschnitzel mit Butterkartoffeln und Möhrensalat	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen	Salateller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Schnittenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur
	A1,L1,2,3	A1,G,I	A1,C,F,G,I,1	A1,C,G,I,1	A1,C,F,G,I,1	A1,I	C,D,G,I,1,3	A1,C,G	A1,A,2,G,1,2,3
Neujahr Mittwoch 01.01.2025 	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu Rosenkohl und Spätzle	Paniertes Fischfilet in feiner Korbelsauce mit Zucchini und Reis	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat	Tafelspitz, Rinderbraten mit Meerrettichsauce dazu Rote Beete und Salzkartoffeln				Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Feine Süße mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
	A1,C,F,G,I	A1,D,G,I,1	A1,C,G,I	A1,G,I,1				A1,G,1	A1,A,2,C,G,I,3
Donnerstag 02.01.2025 	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	"Gutsherrentopf" kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwürstwürfel	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Herzhafte Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln	Geflügel Frikadellen mit Nudelsalat und Senf	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat
	A1,C	A1,I,1,2,3	C,D,G,I,1,3	A1,G,I,1,3	A1,C,G,I,1	A1,I	A1,C,F,G,I,1,3	A1,G,1	A1,C,G,I,1,3
Freitag 03.01.2025 	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch	Feines Seefisch-Filet (Natur) in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat	Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
	A1,C,I,1,3	A1,C,G,I,1	A1,F,I	A1,D,G,I,1	A1,C,I,1,3	A1,I,1,3	C,G,I,1,3	G	A1,D,2,3
Samstag 04.01.2025 	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwürstwürfel	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhregemüse dazu Kartoffeln	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüseris	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse Salzkartoffeln				Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
	A1,L1,2,3	A1,G,I	A1,C,G,I,1	A1,F,G,I				A1,C,G	A1,A,2,C,I,1,2,3
Sonntag 05.01.2025 	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Steckrüben- und Kartoffeln	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle				Quarkkeulchen mit Vanillesauce	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur
	A1,C,G,I	A1,G,I,1	I,2	A1,C,G,I,1				A1,G,1	A1,C,G,I,1,3



Speiseplan tag gleich Verzehrtag. Die Kennzeichnung der Speisen erfolgt über die Menübezeichnung

1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 5=geschwärzt; 6=gewachst; 7=mit Phosphat; 8=mit Süßungsmittel(n); 9=Aspartam-Phenylalaninquelle; 10=geschwefelt; 11=coffeinhaltig; 12=chihinhaltig; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererezeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse; [F]= Soja / Sojaerezeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerierezeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefel-dioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererezeugnisse

DE NW 86018 EG

Die Nährwertangaben beziehen sich auf jeweils 100 g.

