



Bestellung einfach per E-Mail:
info@die-frische-kueche.de

SPEISEPLAN KW 18

29.04.24 bis 05.05.24

DIE FRISCHE KÜCHE

A & K Die frische Küche GmbH

Blitzkuhlenstrasse 152
45659 Recklinghausen

www.die-frische-kueche.de

02361 / 96054-0 Telefon
02361 / 96054-20 Fax



gut für
Kindergarten
und Schule
geeignet

	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 29.04.2024	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ☺	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle	Spaghetti "Funghi" Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit heißen Kirschen ☺	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter
Dienstag 30.04.2024	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Butterreis ☺	Große Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln ☺	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirerlis	Zartes Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art" auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln ☺	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis ☺	Gärtnerin-Eintopf mit viel Gemüse und Rindfleischinlage ☺	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing	Germknödel mit Vanillesauce ☺	Gyrobraten mit Zaziki und Krautsalat
Mittwoch 01.05.2024	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Reis ☺	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln	Vollkorn-Spaghetti "Tonno" Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat ☺	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel ☺	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln ☺	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße ☺	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot
Donnerstag 02.05.2024	Fischrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree ☺	Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügelbuckwurst ☺	Chickens-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat ☺	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln ☺	Gedünstetes Gemüse mit Sauce "Holländische Art" dazu Petersilienkartoffeln	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfeln und mediterranem Gemüse	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten ☺	Sandwichteller-leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur
Freitag 03.05.2024	FrISCHE Reibekuchen mit leckerem Apfelsmus ☺	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Püree ☺	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln ☺	Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Butterkartoffeln	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce ☺	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce ☺	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter
Samstag 04.05.2024	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Würsteinlage	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln	Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Kräutersenfauce und Kartoffeln	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur	Milchreis mit roter Grütze			
Sonntag 05.05.2024	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingergemüse und Salzkartoffeln	Bandnudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce	Schweinsteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	Heiße Apfelstrudel mit Vanillesauce	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot			



enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= Geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebserreger / Krebserzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusszeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Senf / Senferzeugnisse; [J]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtierzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht

DE NW 86018 EG

Die Nährwertangaben beziehen sich auf jeweils 100 g.

www.die-frische-kueche.de

