



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

SPEISEPLAN

KW 23
03.06.24 bis 09.06.24



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 03.06.2024	"Makkaroni al Forno" Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni 😊	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree 😊	Wirsingroulade "Hausmacher Art" in Specksauce dazu Kartoffeln	Fleischpfanne "Hubertus" mit Rotkohl und Kartoffelklöße	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln 😊	Krätiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott 😊	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat
Dienstag 04.06.2024	Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis 😊	Frischer Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und feiner Geflügel-Bockwurst	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln	Schweineschnitzeln in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat	Gemüse-Köttbullar mit Käselachsauce und Bulgur 😊	Rigatoni "al Arrabiata" mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill- Dressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze 😊	Schnittenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur
Mittwoch 05.06.2024	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln	Hähnchenfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Salzkartoffeln 😊	Fischfilet "Napoli" in fruchtiger Tomatensauce dazu Gemüseris	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln	Vegetarische Currywurst mit Reis und Zuchinisalat	Leckerer Möhreintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen 😊	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott 😊	Feine Süße mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
Donnerstag 06.06.2024	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Kartoffeln 😊	Herzhafte Leberknödelauf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle	Chilli sin Carne vegetarisches Chili mit Reis	Bunte Nudeln mit Brokkoli - Gemüsesauce 😊	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing	Quarkkekchen mit Vanillesauce 😊	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat
Freitag 07.06.2024	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus 😊	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln	Gedünstetes Rotbarschfilet "Natur" in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln 😊	Champignons "a la Creme" mit grünen Nudeln	Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfel	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott 😊	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
Samstag 08.06.2024	Kalbsragout mit Broccoligemüse und Sazkartoffeln	Pikanter Linseneintopf mit Wiener Würstchen	Vegetarische Pastinakentaler auf Karottensauce mit Erbsenpüree	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Fingermöhren dazu Salzkartoffeln				Bergische Waffel mit heißen Kirschen	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
Sonntag 09.06.2024	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln	Rindergulasch in Paprikasauce mit Kartoffeln	Käsemakkaroni mit Tomaten-Basilikumsoße	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat				Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur

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

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

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= Hybridsorten davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererezeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischeerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [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 / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererezeugnisse; [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

