



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

SPEISEPLAN

KW 44
28.10.24 bis 03.11.24



| | 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 28.10.2024 <small>A & K Die frische Küche GmbH</small> <small>Blitzkuhlenstrasse 152 45659 Recklinghausen</small> <small>www.die-frische-kueche.de</small> <small>02361 / 96054-0 Telefon 02361 / 96054-20 Fax</small> | Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli | Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln | "Nasi Goreng" Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch | Schweineroulade "Hausfrauen Art" mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln | Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis | Leckere Kartoffelsuppe "Schlesische Art" mit Krakauerwurst | Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf | Milchreis mit heißen Kirschen | Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter | |
| | A1,F,G,I,1 | A1,I,1 | A1,F,I | A1,I,1,2 | A1,C,I,J | A1,G,I,1,2,3 | A1,C,G,J,1,3 | G,1 | A1,A2 | |
| Dienstag 29.10.2024 | Wiegebraten (Hackbraten) in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree | Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln | Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln | Zartes Geflügelfilet "Alfredo" in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti | Bunte Kartoffelpfannkuchen mit Blattspinat und feinem Käse überbacken | Rigatoni mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing | Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing | Quarkstrudel mit Vanillesauce | Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat | |
| | A1,C,G,I,J,1 | A1,G,I | A1,G,I,2,3 | A1,G,I,1 | A1,G,I,1 | A1,C,I,J,1,2,3 | C,D,G,J,1,3 | A1,C,G,1 | A1,C,G,J,1,2,3 | |
| Mittwoch 30.10.2024 | Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree | Geflügelrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis | Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree | Herzhafter Spießbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat | Chilli sin Carne vegetarisches Chili mit Reis | Möhreneintopf mit zartem Rindfleisch | Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing | Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße | Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot | |
| | A1,G,1,2,3 | A1,C,F,G,I,J,1 | A1,D,G,1 | C,I,J,1,3 | A1,I | A1,I,1 | A1,F,G,3 | A1,G,1 | A1,C,G,J,1,3 | |
| Donnerstag 31.10.2024 | Hackfleischbällchen "Schwedische Art" in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln | Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree | Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat | Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Kräuterkartoffeln | Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce "Holländische Art" und Petersilienkartoffeln | Porree-Schlemmertopf Rinderhack mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln | Frikadelle mit Nudelsalat und Senf | Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce | Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur | |
| | A1,C,G,I,J | A1,D,G,1 | A1,C,J,1,3 | A1,I | A1,G,H,I | A1,G,1 | A1,C,G,I,J,1,3 | A1,C,G,1 | A1,C,G,J,1,3 | |
| Allerheiligen Freitag 01.11.2024 | Putengeschnetzeltes in Rahm mit Broccoli und Reis | Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln | Gefüllte Maultaschen (vegetarisch) mit einer Zwiebelchmelze | Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbuttersauce, Blumenkohl und Möhren dazu Salzkartoffeln | Leckerer Paprikagemüse mit Risotto (Reis) | Grünkohleintopf mit Mettwurst | Mexiko-Salat , frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing | Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten | Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter | |
| | A1,F,G,I | A1,G,I | A1,C,G,I,J,1 | A1,D,G,I | A1,G,I,1 | A1,F,I,1,3 | C,J,1,3 | A1,G,1 | A1,A2,D,G | |
| Samstag 02.11.2024 | Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln | Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse | Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse | Zarter Schweinerückenbraten in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln | | | | | Milchreis mit Zimtpflaumenkompott | Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur |
| | A1,G,1 | A1,I | A1,G,I,K | A1,G,1 | | | | | | |
| Sonntag 03.11.2024 | Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree | Rinderhacksteak mit Pariser Karotten und Kartoffeln | Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce | Lachsfilet an Berner Sauce mit Kartoffeln dazu Blattspinat | | | | | Germknödel mit Vanillesauce | Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot |
| | A1,G,I,1 | A1,C,I,1 | A1,C,G,I | A1,D,G,I,1 | | | | | A1,C,G,1 | A1,A2,G,1,2 |

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- Phenylnalaninquelle; 10=geschwefelt; 11=caffeinhaltig; 12=chihinhaltig; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse; [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]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse

DE NW 86018 EG

Die Nährwertangaben beziehen sich auf jeweils 100 g.

