



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

SPEISEPLAN

KW 52
25.12.23 bis 31.12.23



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 25.12.2023 1. Weihnachtstag | Zarte Hähnchenbrustin fruchtiger Currysauce, dazu Möhrgemüse und Butterreis ☺ | Rinderroulade in Sauce mit Rotkohlgemüse, dazu Salzkartoffeln | Vegetarische Paprikaschote mit Bulgur, dazu Tomatensauce ☺ | Zartes Wildgulasch vom Hirsch mit Waldpilzen, dazu Prinzessbohnen und Butterspätzle | Maultaschen "Vegetarisch" in Tomatensauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat ☺ | Spaghetti "Bolognese" dazu Gurkensalat ☺ | Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf | Milchreis mit Erdbeergrütze ☺ | Geräucherter Lachsauf hausgemachtem Kartoffelpuffer und Senf-Dill dressing |
| Dienstag 26.12.2023 2. Weihnachtstag | Schweinerückensteak mit Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Butterpüree ☺ | Gedünstetes Seelachsfilet mit Senf-Dillsauce, dazu Rusticakarotten und Salzkartoffeln ☺ | Knödel "Dreierlei" dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern | Schweinefilet mit Pfefferlingrahmsauce dazu Bandnudeln und Brokkoligemüse | Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree ☺ | Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischinlage | Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten dazu French-Dressing | Gefüllter Bratpfel mit Marzipan und Vanillesauce ☺ | Fruchtiger Geflügelsalat mit Weißbrot, dazu Butter |
| Mittwoch 27.12.2023 | Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse | Bratwurstin Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln ☺ | Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree ☺ | "Piccata Napoli" zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti ☺ | Gebratenes Gemüse in gelber Currysauce mit Reis | Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch | Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Joghurdressing | Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße ☺ | Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot |
| Donnerstag 28.12.2023 | Geflügel-Schachlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis ☺ | Fischfilet (Natur) auf feiner Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln ☺ | Spirellis (Nude)n mit Tomaten-Schinkensauce dazu Rohkostsalat | Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln | Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark | Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst | Zwei Frikadellen mit Nudelsalat | Germknödel mit Vanillesauce ☺ | Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur) |
| Freitag 29.12.2023 | Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln ☺ | Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie-Möhrensalat ☺ | Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und Reis ☺ | Hoki-Fischfilet in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln ☺ | Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken | Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree | Eisässer-Salat , Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl-Dressing | Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten ☺ | Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter |
| Samstag 30.12.2023 | Herzhafter Kasseleracker in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln | Klassischer Möhreeneintopf mit pikanter Rinderfrikadelle | Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli | Gebratene Hähnchenbrustin feiner Sauce mit Paprikakartoffeln und Blattspinat | | | | Milchreis mit roter Grütze | Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur |
| Sonntag 31.12.2023 | Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübensgemüse und Nudeln | Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln | Kaiserschmarrn mit Vanillesauce | Grüne Tagliatelle mit Hack und Champignons in Sauerrahm | | | | Heißer 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= Geschwärtz; 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]= Krebstiere / Krebstiererezeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischereizerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse; [F]= Soja / Sojarezeugnisse; [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, Al= 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.

