



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

SPEISEPLAN

KW 52
23.12.24 bis 29.12.24



A & K Die frische Küche GmbH

Blitzkuhlenstrasse 152
45659 Recklinghausen

www.die-frische-kueche.de

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

	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 23.12.2024	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	Maultaschen "Vegetarisch" in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat	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,J,1,2	A1,C,G,I,J,1	A1,G,J,1,2,3	A1,C,G,J,1,3	G,1	A1,A,2
Heiligabend Dienstag 24.12.2024	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce mit buntem Gemüse und Nudeln	Schellfisch mit Senf-Dillsauce dazu Rustikakarotten und Kartoffeln	Vegetarische Paprikaschote mit dazu Bulgur und Tomatensauce	Gänsebraten in feiner Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße				Quarkstrudel mit Vanillesauce	Rustikale "Wurstplatte mit Gewürzgurke" dazu Vollkornbrot und Butter
	A1,G,I	A1,D,G,J,1	A1,C,J,J	A1,G,I,1,3				A1,C,G,1	A1,A,2,F,2,3,4
1. Weihnachtstag Mittwoch 25.12.2024	Hähnchenbrust natur in fruchtiger Currysauce dazu Broccoli und Langkornreis	Rinderroulade in Sauce mit Romanesco und Salzkartoffeln	Vegetarische Bulgurpfanne mit Couscousgemüse und pikanter Curry-Ingwersauce	Zartes Wildgulasch vom Hirsch mit Waldpilzen, dazu Prinzessbohnen und Butterspätzle				Kaiserschmarrn mit Zimtpflaumen Kompott	Geräucherter Lachs auf hausgemachtem Kartoffelpuffer und Senf-Dilldressing
	A1,F,G,I,1	A1,J	A1,G,I,1	A1,C,G,I,1				A1,C,G,1	A1,C,D,G,I,1,3
2. Weihnachtstag Donnerstag 26.12.2024	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Butterpüree	Geflügelrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce "Holländische Art" und Petersilienkartoffeln	Sauerbraten mit kleinen Kartoffeln und Rotrautsalat				Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce	Fruchtiger Geflügelsalat mit Weißbrot, dazu Butter
	A1,G,I,1	A1,C,F,G,J,1	A1,G,H,I	A1				A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,3
Freitag 27.12.2024	Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) "Bolognese" vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat	Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	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,C,F,I,J,1,3	A1,G,I	A1,G,I,3	A1,D,G,I	A1,G,I,1	A1,F,I,J,1,3	C,J,1,3	A1,G,1	A1,A,2,D,G
Samstag 28.12.2024	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,I	A1,I	A1,G,I,K	A1,G,I				G,1	A1,C,G,J,1,3
Sonntag 29.12.2024	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,A,2,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-Phenylalaninquelle; 10=geschwefelt; 11=coffeinhaltig; 12=chinnhaltig; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [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]= Schwefel-dioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse

DE NW 86018 EG

Die Nährwertangaben beziehen sich auf jeweils 100 g.

