



DIE FRISCHE KÜCHE

Bestelltelefon 02361 9605414 Frau Büttner - Frau Wegener

SPEISEPLAN

KW 16 15.04.19 bis 21.04.19

	M1 Gut bürgerlich	M2 Diät - Menü	M3 feine Küche	M4 Spezial Gourmet	M5 Vegetarisch	M6 Eintopf & Pasta	M7 Salat & kaltes	M8 Süßspeise	M9 Abendbrot	
Montag 15.04.2019	Hähnchenhacksteak in Sauce mit zartem Kohlrabi und Salzkartoffeln	Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	Vollkom-Spaghetti "Carbonara" Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini Salat ☺	Lammragout mit feinen Bohnen und Kartoffeln ☺	Asiatisches Wokgemüse mit feinem Basmatireis	Fischsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischbelege	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott ☺	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat	
Dienstag 16.04.2019	Putenbraten in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln ☺	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Beete Salat	Nudelaufwurf mit Brokkoli und Hackfleisch ☺	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln	Eieromelette mit feinem Baispinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen mit Senf-Dill-Dressing	Eierpannkuchen mit Apfelkompott ☺	Schnittenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse dazu Garnitur	
Mittwoch 17.04.2019	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln ☺	Cevapcidi vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat ☺	Gedünsteter Fisch auf Buttersauce mit Kräuterkartoffeln und Möhrnsalat	Klassischer Makaroniaufwurf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken	Deftiger Erbseneintopf mit Würstwürfel	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze ☺	Feine Sütze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot	
Donnerstag 18.04.2019	Hackfleischbällchen "Schwedische Art" in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln	Seelachsfilet "Naturell" mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln ☺	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat ☺	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln ☺	Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce	Grünkohlgemüse "Bürgerlich" mit Rinderfrikadelle	Frischer Salateller mit Thunfisch und Zwiebeln, dazu pikanter Haus-Dressing	Fränkchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker ☺	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat	
Freitag 19.04.2019	Szegediner Gulasch mit Schwenkartoffeln	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini gemüse und Püree ☺	Hokifischfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat ☺	<i>Wir wünschen Ihnen frohe Ostertage!</i>				Mandarinmilchreis ☺	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
Samstag 20.04.2019	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	Italienischer Gemüseeintopf	Rindergeschnetzeltes "Jäger Art" mit Bohngemüse und Salzkartoffeln					Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot	
Sonntag 21.04.2019	Hähnchenragout mit Champignons und Spargel dazu Gemüseris	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Möhrgemüse und Salzkartoffeln	Linsen-Bolognese mit Nudeln	Lammbraten "Provence" mit zartem Rosenkohl und Butterpüree					Die Nährwertangaben beziehen sich auf jeweils 100 g.	

A & K Die frische Küche GmbH

Blitzkuhlenstrasse 152 45659 Recklinghausen

www.die-frische-kueche.de

02361 / 96054-14 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= Hybridstämme davon), [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Eier / Eiererzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischeerzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnüsseerzeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse ; [G]= Milch / Milcheerzeugnisse einschli. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenstrandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse ; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; 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

www.die-frische-kueche.de

