



Bestelltelefon
02361 9605414
Frau Büttner

SPEISEPLAN

KW 24
08.06.20 bis 14.06.20

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 08.06.2020	"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 ☺	Kräftiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott ☺	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat
Dienstag 09.06.2020	Hühnerfrikassee mit jungen Erbesen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis ☺	Frischer Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und feiner Geflügel- Bockwurst ☺	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat	Vegetarische Currywurst mit Reis und Zucchini Salat	Rigatoni "al Arrabiata" mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing	Eierpannkuchen mit Apfelkompott ☺	Schnittenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse dazu Garnitur
Mittwoch 10.06.2020	Westfälische Dicke Bohnen mit Metwurst und Salzkartoffeln	Hähnchenfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Salzkartoffeln ☺	Fischfilet "Napoli" in fruchtiger Tomatensauce dazu Gemüsesais ☺	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln	Gemüse-Köttbullar mit Käselauchsauce und Bulgur	Leckerer Möhreintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen ☺	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze ☺	Feine Süße mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
Donnerstag 11.06.2020 Fronleichnam	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Kartoffeln	Gedünstetes Thunfischsteak in Buttersauce dazu buntes Möhrengemüse und Kartoffelpüree	Bunte Nudeln mit Brokkoli - Gemüsesauce	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle	Feiertag	Feiertag	Feiertag	Quarkkuchen mit Vanillesauce ☺	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat
Freitag 12.06.2020	Saftiges Schweinegulasch mit Erbesen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree	Frische Reibekuchen mit leckere Apfelmus ☺	Gedünstetes Rotbarschfilet "Natur" in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln				Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott ☺	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
Samstag 13.06.2020	Gebratene Hähnchenbrust in brauner Sauce mit Gemüsesais (Risi Bisi)	Pikanter Linseneintopf mit Wiener Würstchen	Vegetarische Pastinakentaler auf Kartottensauce mit Erbsenpüree	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Fingermöhren dazu Salzkartoffeln				Bergische Wäffel mit heißen Kirschen	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
Sonntag 14.06.2020	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln	Rindergulasch in Paprikasauce mit Kartoffeln	Käsemakkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat				Eierpannkuchen 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 / 96054-14 Telefon
02361 / 96054-20 Fax



gut für
Kindergarten
und Schule
geeignet



Speiseplan tag gleich Verzehrt.
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 / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [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 / Weichtierzeugnisse; 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

