

Bestelltelefon 02361 9605414

KW 25

15.06.20 bis 21.06.20



DIE	FR	ISCH	E	KÜCHI

Frau Büttner

Dienstag

www.die-frische-kueche.de

A & K Die frische Küche GmbH

02361 / 96054-14 Telefon 02361 / 96054-20 Fax

Blitzkuhlenstrasse 152 45659 Recklinghausen

> Mittwoch 17 06 2020

gut für Kindergarten und Schule geeignet

Speiseplantag gleich Verzehrtag. Die Kennzeichnung der Speisen erfolgt über die Menübezeichnung

SPEISEPLAN

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 15.06.2020 H	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Salzkartoffeln	Geffügelleber in Zwiebel-Apfel-Sauce mit Kartoffelpüree und Möhrengemüse	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis	Lummerbraten vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln	Maultaschen "Vegetarisch" in Tomatensauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat	Spaghetti "Bolognese" dazu Gurkensalat	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Millchreis mit heißen Kirschen	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter
Dienstag 16.06.2020	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Kartoffeln	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chillisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffeln und Rotkohl	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten dazu French-Dressing	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat
Mittwoch 17.06.2020	S A1GG, 4899 099F 152U 035A 4.6 BE 2.4.50 6.6F 000H 358H 4.6 BE Feiner Gemüseeintopf mit Huhn	s A1GAI 3089 229	R AU3 day 0.987 3.322 0.654 8.1 BE Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree	R A1 UNA AND IN AND AND AND AND AND AND AND AND AND AN	V A45.6 3800 339.F 2200 0156 4.7 BE 150 25F 11781 2200 25F 4.7 BE Gebratenes Gemüse in gelber Currysauce mit Reis	R A 11.5	F AICED Soon, 1.4.4 FT 23221 03564 1.4.9 E Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Joghurtdressing	V AtCC 4006 109 F 10.326 0.256 7.4 BE 5.0 28F 10.706 3.100 Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße	A1C.G 2584 189F 3.773 0.854 1.8 BE 1.2.1 1.8 BE 1.8 BE
Donnerstag 18.06.2020	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis	Fischfilet (Natur) auf feiner Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Saizkartoffeln	Spirellis (Nudeln) mit Tomaten-Schinkensauce dazu Rohkostsalat	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln	V ALSO COMMITTED TO A STATE OF THE STATE OF	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst	O ATPLE TOTAL TOTAL	V Atcs. 1-400 Cupr Subub 10.56 BE Germknödel mit Vanillesauce	Vaza tase tase tase tase tase tase tase tas
Freitag 19.06.2020	0 A151, 3001	F ALO, Sobel type ORDU OZBA AZ BE Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree dazu Sellerie-Möhrensalat	8 A12. 4 1989 292 3 1421 0.28A 7.6 8E Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und Reis	S A (GL) 2000	v co 3684 029 F 2820 038A 5,9 BE Sumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken	S A(54) 4999 2-49 F 0.721 0-44A 4,9 BE 1,000	S ACCO 1000 A49F 1020 045A 5.0 BE Elsässer-Salat, Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl- Dressing	V ATCG-I 6009 1 129 F 12.502 0.56A 0.5 BE Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Angle 289 299 0.020 0.000 4.1 BE
Samstag 20.06.2020	8 AVGJ. 46994 2.59 F 13.20 0.78A 5.4 BE Herzhafter Kasselernacken in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln	V 3.4.5.0 3.79 3.79 12.20 0.20	0 A1F, I. 2894	F A10.0 4.544 8.89 F 1.322 8.28A 6.9 BE A10.0	A1G.1 2774 2 88			y A1G,5, 50 h) 1/3 p F 50.02 0.05A 0.05A 0.07 BE 9 20 F 20.2001 0.2001 0.07 BE Milchreis mit roter Grütze	FAMA2 1899 2-873 1898 3-6 BE
Sonntag	S A112. 310N 0.99F 1.52J 0.35A 4.4 BE Gefüllte Hackfleischrolle in	R A1CJ, 46984 189F 192U 0.18A 4.6 BE Schweinebraten in milder Kümmel- Senf-Sauce mit	Y A11.3, 439H 0.4gF 5.47L 0.28A 7.5 BE	G A1F.G 37584 0.59 0.223 0.18A 5.5 BE 1.59 17F 11.3XH 0.99W 5.5 BE Lammragout in Provencialsauce,	(1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)			Y 0.59 499 0.89 17.52 0.15A 8.6 BE	A10.G 9184 4.09F 3.32J 0.58A 5.4 BE 1.3.2.3 9184 7.38W 6.4 BE Käseplatte "Winzer Art" mit

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittet, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= geschwärzt, 7= Alkohot; 8= Formfleisch; 9= mit Milichprodukt 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 / Inchestiererzeugnisse; [D]= Fisc Fischerzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnussezeugnisse ; [F]= Soja / Sojeerzeugnisse ; [G]= Mild / Milcherzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse ; [K]= Seranuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandruss); [J]= Selfie / Selferieerzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse ; [K]= Seranuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandruss); [J]= Selfie / Selferieerzeugnisse ; [K]= Sesam / Ses [L]=Schwefeldioxid und Suffite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Upinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtlierer / Weich

dazu grüne Bohnen und Kartoffeln



Vanillesauce

Die Nährwertangaben beziehen sich auf jeweils 100 g.

Weintrauben und Garnitur dazu

Butter und Mischbrot





Rahmsauce mit herzhaftem

Rübengemüse und Nudeln

Schwarzwurzelgemüse und

Salzkartoffeln

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce



