



DIE FRISCHE KÜCHE

Bestelltelefon 02361 9605414 Frau Büttner

SPEISEPLAN

KW 32 03.08.20 bis 09.08.20

	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 03.08.2020	"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 ☺	Krätiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott ☺	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat
Dienstag 04.08.2020	Hühnerfrickassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis ☺	Frischer Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und feiner Geflügel-Bockwurst ☺	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohngemüse dazu Salzkartoffeln	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat	Vegetarische Currywurst mit Reis und Zucchiniensalat	Rigatoni "al Arrabiata" mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill- Dressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott ☺	Schnittenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse dazu Garnitur
Mittwoch 05.08.2020	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln	Hähnchenfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Salzkartoffeln ☺	Fischfilet "Napoli" in fruchtiger Tomatensauce dazu Gemüseris ☺	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln	Gemüse-Köttbullar mit Käselauchsauce und Bulgur	Leckerer Möhreineintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen ☺	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze ☺	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
Donnerstag 06.08.2020	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Kartoffeln	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis ☺	Bunte Nudeln mit Brokkoli - Gemüsesauce ☺	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing	Quarkkeulchen mit Vanillesauce ☺	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat
Freitag 07.08.2020	Frische Reibekuchen mit leckerm Apfelmus ☺	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln ☺	Gedünstetes Rotbarschfilet "Natur" in milder Sensauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln	Champignons "a la Creme" mit grünen Nudeln	Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfeln	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott ☺	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
Samstag 08.08.2020	Gebratene Hähnchenbrust in brauner Sauce mit Gemüseris (Risi Bisi)	Pikanter Linseneintopf mit Wiener Würstchen	Vegetarische Pastinakentaler auf Karottensauce mit Erbsenpüree	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Fingermöhren dazu Salzkartoffeln			Bergische Waffel mit heißen Kirschen	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot	
Sonntag 09.08.2020	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln	Rindergulasch in Paprikasauce mit Kartoffeln	Käsemakkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat			Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur	

A & K Die frische Küche GmbH

Blitzkühlenstrasse 152
45659 Recklinghausen

www.die-frische-kueche.de

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



gut für
Kindergarten
und Schule
geeignet



enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Alkohol; 6= 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= Pecanuss, 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 / Weichtiereerzeugnisse; 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.

