



DIE FRISCHE KÜCHE

Bestelltelefon 02361 9605414 Frau Büttner

# SPEISEPLAN

KW 34 17.08.20 bis 23.08.20

	M1 Gut bürgerlich	M2 Leichte Küche	M3 feine Küche	M4 Spezial Gourmet	M5 Vegetarisch	M6 Eintopf & Pasta	M7 Salat & kaltes	M8 Süßspeise	M9 Abendbrot
<b>Montag</b> 17.08.2020	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote Beete-Salat	<b>Frikadelle vom Rind</b> in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree ☺	<b>Penne mit Hähnchenbrust</b> in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken ☺	<b>Schnitzel</b> in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei	<b>Italienische Gemüsepasta</b> mit Vollkommudeln ☺	<b>Grüne Bohnen-Eintopf</b> mit Bockwurstchen	<b>Wiener Würstchen</b> mit Kartoffelsalat und Senf ☺	<b>Milchreis</b> mit Erdbeer-Rhabarberkompott ☺	<b>Kalter Schweinebraten</b> mit Kartoffelsalat
<b>Dienstag</b> 18.08.2020	<b>Hackbraten</b> in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln	<b>Hähnchenkeule</b> in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln ☺	<b>Wurstgulasch</b> mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti ☺	<b>Schweineroulade</b> mit klassischer Füllung Blumenkohl und Kartoffeln	<b>Gebratenes Gemüse</b> süßsauer mit Reis	<b>Linseneintopf</b> mit Geflügelbockwurst ☺	<b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing	<b>Feiner Grießbrei</b> mit roter Grütze ☺	<b>Schnittenteller</b> fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur
<b>Mittwoch</b> 19.08.2020	<b>Hamburger Heringsstipp</b> in Sahne mit Apfel- und Gurkenwürfel dazu Petersilienkartoffeln	<b>Geflügelbratwurst</b> in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln	<b>Schweineleberragout</b> in Apfelsauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse	<b>Kaiserfleisch (Kasselerrücken)</b> auf Ananaskraut und Kartoffelpüree	<b>Gemüseragout</b> mit Erbsenpüree ☺	<b>Klassischer Möhreeneintopf</b> mit Geflügelkräuterballchen ☺	<b>"Bayern Mix"</b> Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasserleerstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelkompott ☺	<b>Feine Süße</b> mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
<b>Donnerstag</b> 20.08.2020	<b>Schweinebraten</b> in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln	<b>Gedünstetes Fischfilet</b> in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln ☺	<b>Original Hähnchen-Döner-Teller</b> mit Reis, Sauce und Krautsalat ☺	<b>Sauerbratengulasch</b> mit Kartoffeln und Rotkohl	<b>Bunter Gemüseaufbau</b> mit Kartoffeln und Käse überbacken ☺	<b>Kürbis - Hähncheneintopf</b> mit Kartoffeln	<b>Frische Salate der Saison</b> mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing	<b>Quarkstrudel</b> mit Vanillesauce ☺	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit Nudelsalat
<b>Freitag</b> 21.08.2020	<b>Westfälische Dicke Bohnen</b> mit Kasseler und Salzkartoffeln	<b>Pikantes Gulasch vom Schwein</b> mit Kartoffeln	<b>Kartoffelröstis</b> mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in Mascarpone Sauce ☺	<b>Gebackenes Seelachsfilet</b> mit Kräutersauce und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat ☺	<b>Makkaroni</b> mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat ☺	<b>Porree-Eintopf</b> mit Hausmacher Metzgerfrikadelle	<b>Zwei Frikadellen</b> mit Nudelsalat	<b>Feiner Milchreis</b> mit Zimtucker und Apfelkompott ☺	<b>Brathering</b> mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
<b>Samstag</b> 22.08.2020	<b>Geflügelfilet</b> in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	<b>Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf</b> mit Kartoffelstücken und Rindfleisch	<b>Mais-Lauchtaler</b> in Paprikagemüsesauce dazu Reis	<b>Schweinebraten mit Kümmeisauce</b> mit Romanesco Gemüse und Klößen				<b>Eierpfannkuchen</b> mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	<b>Feiner Fleischsalat "Rheinische Art"</b> mit Garnitur und Brot
<b>Sonntag</b> 23.08.2020	<b>Buntes Hühnerfrikassee</b> mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	<b>Hackbraten</b> in Sauce mit Butterbohnen und Salzkartoffeln	<b>Kichererbsencurry</b> mit Kokosmilch und Bulgur	<b>Schweinefilet</b> in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln				<b>Beerengrütze</b> mit Vanillesauce	<b>Kasseler Braten</b> 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; 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 / Fischereierzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse; [F]= Soja / Sojarezeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnüsse, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Quersendelnuss); [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.

