



DIE FRISCHE KÜCHE

Bestelltelefon 02361 9605414 Frau Büttner

SPEISEPLAN

KW 38 14.09.20 bis 20.09.20



Table with 9 columns: M1 (Gut bürgerlich), M2 (Leichte Küche), M3 (feine Küche), M4 (Spezial Gourmet), M5 (Vegetarisch), M6 (Eintopf & Pasta), M7 (Salat & kaltes), M8 (Süßspeise), M9 (Abendbrot)

Monday menu (14.09.2020) with dishes like Hamburger Rinderfrikadelle, Nürnberger Rostbratwürstchen, Deftige Kohlroulade, etc.

Tuesday menu (15.09.2020) with dishes like Linseneintopf, Bunte Gemüseplatte, Geflügelkräuterbällchen, etc.

Wednesday menu (16.09.2020) with dishes like Bunte Reispfanne, Frikadelle auf Wirsinggemüse, Fischfilet "Naturell", etc.

Thursday menu (17.09.2020) with dishes like Frische Reibekuchen, "Gutsherrentopf", Hamburger Heringstipp, etc.

Friday menu (18.09.2020) with dishes like Geflügel-Currywurst, Fleischbällchen, Chinesische Nudelpfanne, etc.

Saturday menu (19.09.2020) with dishes like Bunter Gemüseeintopf, Feine Bratwurst, Gemüseschnitzel, etc.

Sunday menu (20.09.2020) with dishes like Geflügel Cordon Bleu, Elsässer Schweinebraten, Buntes Gemüse-Ragout, etc.



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= Formelrische; 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 / Krebstierzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusszeugnisse; [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 / Lupinerzeugnisse; [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.