



Bestelltelefon
02361 9605414
Frau Büttner

SPEISEPLAN

KW 42
12.10.20 bis 18.10.20



	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 12.10.2020	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote Beete-Salat	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree ☺	Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken ☺	Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei	Italienische Gemüsepasta mit Vollkommodeln ☺	Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwürstchen	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf ☺	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott ☺	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat
Dienstag 13.10.2020	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Hähnchenkeule in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln ☺	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti ☺	Schweineroulade mit klassischer Füllung Blumenkohl und Kartoffeln	Gebratenes Gemüse süßsauer mit Reis	Linseneintopf mit Geflügelbuckwerk ☺	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze ☺	Schnittenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur
Mittwoch 14.10.2020	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel- und Gurkenwürfel dazu Petersilienkartoffeln	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln	Schweinebratgout in Apfelsauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse	Kaiserfleisch (Kasellerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree	Gemüseragout mit Erbsenpüree ☺	Klassischer Möhreeneintopf mit Geflügelkräuterballchen ☺	"Bayern Mix" Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott ☺	Feine Stütze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
Donnerstag 15.10.2020	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln	Gedünstetes Fischfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln ☺	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat ☺	Sauerbratengulasch mit Kartoffeln und Rotkohl	Bunter Gemüseauflauf mit Kartoffeln und Käse überbacken ☺	Kürbis - Hähncheneintopf mit Kartoffeln	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktailsalatingredient	Quarkstrudel mit Vanillesauce ☺	Gebratene Hähnchenkeulen mit Nudelsalat
Freitag 16.10.2020	Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Kartoffeln	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in Mascarpone Sauce ☺	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersenf und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat ☺	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat ☺	Porree-Eintopf mit Hausmacher Metzgerfrikadelle	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott ☺	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
Samstag 17.10.2020	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Reis	Schweinebraten mit Kümmelsauce mit Romanesco Gemüse und Klößen				Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
Sonntag 18.10.2020	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	Hackbraten in Sauce mit Butterbohnen und Salzkartoffeln	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln				Beerengrütze mit 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; 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 / Krebstiererezeugnisse; [C]= Eier / Eierezeugnisse; [D]= Fisch / Fischerezeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse; [F]= Soja / Sojarezeugnisse; [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= Quersandnuss); [I]= Selenie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererezeugnisse; R= Rind, S= Schwein, F= Fisch, G= Geflügel, V= 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.

