



DIE FRISCHE KÜCHE

Bestelltelefon 02361 9605414 Frau Büttner - Herr Jaber

SPEISEPLAN

KW 30 26.07.21 bis 01.08.21

	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 26.07.2021	Gebratener Leberkäse mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ☺	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis ☺	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle	Spaghetti "Funghi" Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl ☺	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle ☺	Zartes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf ☺	Milchreis mit heißen Kirschen ☺	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter
Dienstag 27.07.2021	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Butterreis ☺	Große Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis	Zartes Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art" auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln ☺	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis ☺	Gärtnerin-Eintopf mit viel Gemüse und Rindfleischinlage	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing	Germknödel mit Vanillesauce ☺	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat
Mittwoch 28.07.2021	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Reis ☺	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln	Vollkorn-Spaghetti "Tonno" Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat ☺	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel ☺	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln ☺	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße ☺	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot
Donnerstag 29.07.2021	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree ☺	Belgischer Gemüse Eintopf mit Geflügelbockwurst ☺	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat ☺	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln ☺	Gedünstetes Gemüse mit Sauce "Holländische Art" dazu Petersilienkartoffeln	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfeln und mediterranem Gemüse	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten ☺	Sandwichteller -leckere Sandwiches (Toast belegt mit verschiedenen Sorten Beleg und Garnitur)
Freitag 30.07.2021	Reibekuchen mit leckerem Apfelmus ☺	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Püree ☺	Kohlroulade in deftiger Zwiebel-Speck-Sauce mit Kartoffeln	Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Butterkartoffeln	Vegetarische Tortellini mit fruchtiger Tomatensauce ☺	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce ☺	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter
Samstag 31.07.2021	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Würsteinlage	Schupfnudeln in leckerer Rahmsauce mit Champignons, Waldpilzen und frischen Kräutern	Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Kräutersenf und Kartoffeln				Milchreis mit roter Grütze	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nußsalat und Garnitur
Sonntag 01.08.2021	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln	Bandnudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln				Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot

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



enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= 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]= Krebserreger / Krebserzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnüssezeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einsch. 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 / Lupinererzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiereerzeugnisse; R= Rind, S= Schwein, F= Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm, Alle Menüs sind mit jedem Satz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden Ausseidlich 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.