



DIE FRISCHE KÜCHE

Bestelltelefon 02361 9605414

SPEISEPLAN

KW 36 06.09.21 bis 12.09.21

	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 06.09.2021	Mini-Hacksteaks Bratensauce dazu bunte Bohnen und Salzkartoffeln ☺	Geflügelleber in Zwiebel-Apfel-Sauce mit Kartoffelpüree und Möhrengemüse ☺	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis ☺	Lummerbraten vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln ☺	Maultaschen "Vegetarisch" in Tomatensauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat ☺	Spaghetti "Bolognese" dazu Gurkensalat ☺	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf ☺	Milchreis mit heißen Kirschen ☺	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter ☺
Dienstag 07.09.2021	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree ☺	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu bunte Gemüse und Kartoffeln ☺	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chillisauce und Reis dazu Wachbohnen-Salat ☺	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffeln und Rotkohl ☺	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree ☺	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischinlage ☺	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten dazu French-Dressing ☺	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce ☺	Gyrobraten mit Zaziki und Krautsalat ☺
Mittwoch 08.09.2021	Feiner Gemüseeintopf mit Huhn ☺	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln ☺	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree ☺	"Piccata Napoli" zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti ☺	Gebratenes Gemüse in gelber Currysauce mit Reis ☺	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch ☺	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Joghurt-Dressing ☺	Griesflammerl "Baden Baden" mit Fruchtsoße ☺	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot ☺
Donnerstag 09.09.2021	Geflügel-Schachlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis ☺	Fischfilet (Natur) auf feiner Kräuterbutter Sauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln ☺	Spirellis (Nudeln) mit Tomaten-Schinkensauce dazu Rohkostsalat ☺	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln ☺	Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark ☺	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst ☺	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf ☺	Germknödel mit Vanillesauce ☺	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur ☺
Freitag 10.09.2021	Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln ☺	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree dazu Sellerie-Möhrensalat ☺	Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und Reis ☺	Hoki-Fischfilet in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln ☺	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken ☺	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree ☺	Elsässer-Salat , Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl-Dressing ☺	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten ☺	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter ☺
Samstag 11.09.2021	Herzhafter Kasselernackerin Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln ☺	Klassischer Möhreeneintopf mit pikanter Rinderfrikadelle ☺	Neues Gericht! Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli ☺	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Paprikakartoffeln und Blattspinat ☺				Milchreis mit roter Grütze ☺	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur ☺
Sonntag 12.09.2021	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln ☺	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln ☺	Kaiserschmarrn mit Vanillesauce ☺	Neues Gericht! Grüne Tagliatelle mit Hack und Champignons in Sauerrahm ☺				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= Forminsäure, 9= mit Mikroprodukt zubereitet, [A]= Glutenhaltiges Getreide [A1]= Weizen, A2= Gerste, A3= Getreide, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon; [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eiererzeugnisse; [D]= Fisch / Fischereierzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse; [F]= Soja / Sojaerezeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschli., Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenstandnuss); [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.