



Fräiche Cuisine

Vom 01.09.2025 bis 05.09.2025

KW: 36



Büro: 0179 4361469
 Öffnungszeiten: 8.00 - 14.00 Uhr
 Mail: FraicheCuisine@t-online.de

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeisen	Blattsalat mit Kräuter Dressing ^{e,z}	Rotkohlsalat ^z	Kichererbsen-Salat ^z	Farmer Salat ^{e,z,z}	Kartoffelsalat ^z
Hauptgericht 1	Spinat-Sahne-Soße und Lachs ^{e,e}	Rindergulasch ^{e,d,g}	Kartoffel-Möhrenintopf mit Geflügelwürstchen ^g	Chicken Nuggets ^{a1} mit Cocktailsauce ^{e,h}	Hot Dogs mit Röstzwiebeln ^{a1} Gurken ⁿ und Ketchup
Hauptgericht 2 (Vegetarisch)	Spinat-Sahne-Soße ^e	Gemüsegulasch ^{e,g}	Kartoffel-Möhrenintopf	Vegetarisch Nuggets ^{a1} mit Cocktailsauce ^{e,h}	Vegetarische Hot Dog mit Röstzwiebeln ^{a1} , Gurken und Ketchup
Gemüse	Pasta ^a	Rosenkohl	Brötchen ^a	Paprika-Mais	
Beilagen	Kartoffeln Reis	Reis Kartoffeln		Kartoffelwedges ¹ Kartoffeln	
Nachspeise 1	Karamell-Pudding ^e	Zitronen-Kuchen ^{e,a}	Pflirsich-Creme ^{e,z}	Bananen-Joghurt ^{e,z}	Birnen-Quark ^{e,z}
Nachspeise 2	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst
Alternativen	4	2	1	5	3

Änderungen vorbehalten!

Wichtig!
 Aktuelle Allergenaussage auf täglichem Lieferschein

Wir bieten auch Laktose- und Glutenfreies Essen an. Allergiker werden berücksichtigt.

1 Farbstoffe | 2 Konservierungsstoffe | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 Schwefeldioxid | 6 Schwärzungsmittel | 7 Phosphat | 8 Milcheiweiß | 12 Taurin | 13 Phenylalaninquelle | 14 Süßungsmittel
 a Glutenhaltiges Getreide (nicht weiter gekennzeichnetes Getreide gilt als a1 Weizen) a2 Roggen a3 Hafer a4 Dinkel | b Eier | c Fisch | d Soja | e Milch (Laktose) | f Schalenfrüchte - lt. Mandeln | g Haselnüsse | h Walnüsse | i Sesame | j Soja | k Sesam | l Nüsse | m Lupinen
 | n Weizen | o Krustentiere | p Schweinefleisch | q Süßholzwurzel | r Süßholz
 Hinweis zum Haftungsausschluss:
 Die Angaben über die Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten als Spuren enthalten sind. Die hier aufgeführten Angaben beziehen sich auf die rezeptgemäßen, verwendeten Zutaten. In unserem Betrieb werden verschiedene Zutaten teilweise gleichzeitig verwendet. Trotz gründlicher Reinigung zwischen allen Arbeitsschritten kann nicht vermieden werden, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt. Es kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten Zutaten noch Spuren anderer Inhaltsstoffe enthalten sind. Eine Haftung für eine vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird daher ausgeschlossen. Änderungen vorbehalten!