



Fraiche Cuisine

Vom 26.01. - 30.01.2026

KW: 05



Büro: 0179 4361469
Öffnungszeiten: 8.00 - 14.00 Uhr
Mail: FraicheCuisineBielefeld@gmail.com

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeisen	Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi) Gurkensalat ^z	Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi) Kohlrabi-Paprika-Salat ^z	Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi) Mais-Tomaten-Salat ^z	Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi) Bulgur Salat ^{a1k}	Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi) Krautsalat ^z
Hauptgericht 1	Hähnchen-Chunks mit Salsa	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Geflügelsschinken	Asiatische Nudeln ^a mit Gemüse und Putenstreifen in süß-sauer-Sauce	Rotes Linsensüppchen mit Sucuk (Paprikawurst)	Kibbelinge ^{az} mit Remoulade ^e
Hauptgericht 2 (Vegetarisch)	Veggie-Chunks mit Salsa	Kartoffel-Gemüseauflauf	Asiatische Nudeln ^a mit Gemüse in süß-sauer-Sauce	Rotes Linsensüppchen mit Räuchertofu ^d	Veggie Fisch mit Remoulade ^e
Gemüse	Tex-Mex-Gemüse	Reis	Reis	Brötchen ^a	Spinat
Beilagen	Nudeln ^a	Kartoffeln	Nudeln ^a	Salzkartoffeln	Nudeln ^a
Nachspeise 1	Schoko-Joghurt ^e	Orangen-Quark ^{e z}	Reis	Müsli-Riegel ^{a d e l1}	
Nachspeise 2	Frisches Obst				
Alternativen	1	2	5	4	3
Änderungen vorbehalten!					
Wir bieten auch Laktose- und Glutenfreies Essen an. Allergiker werden berücksichtigt.					
1 Farbstoffe 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Schwefelidioxid 6 Schwämzungsmittel 7 Phosphat 8 Milchweiß 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 - f1 Mandeln g Haselnüsse h Walnüsse i Lupinen j x Weichtiere k y Krebstiere l z Schwefelidioxid und Sulfite					
Hinweis zum Haltungsausschluss: Die Angaben über die Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktivität 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 rezepturmäßig verwendeten Zutaten. In unserem Betrieb werden verschiedene Zutaten teilweise gleichzeitig verarbeitet. 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 Haltung für eine vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird daher ausgeschlossen.					
Änderungen vorbehalten!					
Wichtig! Aktuelle Allergenaussage auf täglichem Lieferschein					