

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag, 03.06.2024</b>	Hackfleischsoße- <sup>60,A,L</sup> Bunte Nudeln <sup>A</sup> gemischter Salat Stracciatella Creme <sup>F,G</sup>	Quarkauflauf mit Früchten <sup>A,C,G</sup>  Vanillesoße <sup>G</sup> gemischter Salat Stracciatella Creme <sup>F,G</sup>	Geflügelfrikadelle <sup>A!,A,C,G,M</sup> Bratensoße <sup>A</sup> Salzkartoffel Blumenkohl <sup>G</sup> Stracciatella Creme <sup>F,G</sup>
	545 kcal, 25 g Eiweiß, 25 g Fett, 54 g KH	672 kcal, 30 g Eiweiß, 31 g Fett, 67 g KH	669 kcal, 26 g Eiweiß, 33 g Fett, 64 g KH
<b>Dienstag, 04.06.2024</b>	gebackener Fleischkäse Bratensoße <sup>A</sup> Kartoffelgemüse <sup>A,G,L</sup> Pfirsichkompott <sup>2</sup>	Gemüselasagne <sup>A!,1,A,G</sup> Tomatensoße <sup>A</sup> Pfirsichkompott <sup>2</sup>	gebackener Fleischkäse Bratensoße <sup>A</sup> Kartoffelgemüse <sup>A,G,L</sup> Pfirsichkompott <sup>2</sup>
	460 kcal, 17 g Eiweiß, 25 g Fett, 39 g KH	386 kcal, 7 g Eiweiß, 21 g Fett, 43 g KH	460 kcal, 17 g Eiweiß, 25 g Fett, 39 g KH
<b>Mittwoch, 05.06.2024</b>	Putengulasch <sup>A</sup> Butterknöpfe <sup>A,AE,C,G</sup> gemischter Salat Heidelbeere-Quark <sup>G</sup>	Hirse Käsetaler <sup>A!,60,1</sup> pikante Currysoße <sup>A,G</sup> gemischter Salat Heidelbeere-Quark <sup>G</sup>	Putengulasch <sup>A</sup> Bandnudel <sup>A,C,G</sup> gemischter Salat Heidelbeere-Quark <sup>G</sup>
	450 kcal, 14 g Eiweiß, 21 g Fett, 49 g KH	544 kcal, 19 g Eiweiß, 24 g Fett, 61 g KH	456 kcal, 14 g Eiweiß, 19 g Fett, 56 g KH
<b>Donnerstag, 06.06.2024</b>	Kräuterbratwurst <sup>100</sup> Bratensoße <sup>A</sup> Risoleekartoffel Speckbohnen <sup>100</sup> Apfel Kompott <sup>2</sup>	Spinatpfannekuchen <sup>C,G,L</sup> Soße Hollandaise <sup>C,G</sup> Apfel Kompott <sup>2</sup>	Kräuterbratwurst <sup>100</sup> Bratensoße <sup>A</sup> Risoleekartoffel gemischter Salat Apfel Kompott <sup>2</sup>
	632 kcal, 25 g Eiweiß, 30 g Fett, 60 g KH	647 kcal, 22 g Eiweiß, 41 g Fett, 42 g KH	606 kcal, 22 g Eiweiß, 30 g Fett, 57 g KH
<b>Freitag, 07.06.2024</b>	gebackenes Schollenfilet <sup>A!,A,D</sup> Remouladensoße <sup>A!,2,4,C,G,M</sup> Kartoffelsalat <sup>60,1,3,4,L,M</sup> Obst der Saison	Tortellini mit Riccotafüllung <sup>A!,A,G</sup>  Gemüsesoße <sup>60,A,G,L</sup> gemischter Salat Obst der Saison	pochiertes Schollenfilet <sup>D,O</sup> Kräutersoße <sup>A,G</sup> Petersilienkartoffel <sup>G</sup> gemischter Salat Obst der Saison
	554 kcal, 25 g Eiweiß, 27 g Fett, 49 g KH	491 kcal, 14 g Eiweiß, 19 g Fett, 66 g KH	375 kcal, 25 g Eiweiß, 13 g Fett, 36 g KH
<b>Samstag, 08.06.2024</b>	Erbseintopf <sup>60,1,L,100</sup> Speck <sup>1,100</sup> Erdbeerpudding mit Sahne <sup>G</sup>	Kürbiseintopf <sup>A</sup> Erdbeerpudding mit Sahne <sup>G</sup>	Gemüseintopf mit Kartoffel- würfel <sup>60,L</sup> Bockwurst <sup>60,1,2,L,M</sup> Erdbeerpudding mit Sahne <sup>G</sup>
	562 kcal, 24 g Eiweiß, 27 g Fett, 53 g KH	317 kcal, 8 g Eiweiß, 8 g Fett, 53 g KH	599 kcal, 21 g Eiweiß, 30 g Fett, 59 g KH
<b>Sonntag, 09.06.2024</b>	Putenrollbraten <sup>60,A,F,L,O</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Kaisergemüse <sup>G</sup> Amarenaeisbecher <sup>G</sup>	gekochte Eier <sup>C</sup> Senfsoße <sup>A,G,M</sup> Salzkartoffel gemischter Salat Amarenaeisbecher <sup>G</sup>	Putenrollbraten <sup>60,A,F,L,O</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Brokkoli <sup>G</sup> Amarenaeisbecher <sup>G</sup>
	602 kcal, 24 g Eiweiß, 31 g Fett, 55 g KH	594 kcal, 23 g Eiweiß, 30 g Fett, 56 g KH	612 kcal, 26 g Eiweiß, 31 g Fett, 52 g KH

Zusatzstoffe: (A!) Glutenhaltige Getreide; (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel  
Allergene: (60) Sellerie; (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (AE) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (L) Sellerie und -erzeugnisse; (M) Senf und -erzeugnisse; (O) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben; (100) mit Schweinefleisch

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an das Küchenteam.  
Tel.: 06171-6304-37 /-38 E-Mail: kueche.thmh@awo-frankfurt.de

**Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.**

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!