

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag, 30.12.2024</b>	Bolognese <sup>60,A,L,100</sup> Spaghetti <sup>A,G</sup> gemischter Salat Obstsalat	Apfelkühle <sup>A,G</sup> Vanillesoße <sup>G</sup> Obstsalat	Bolognese <sup>60,A,L,100</sup> Spaghetti <sup>A,G</sup> gemischter Salat Obstsalat
	572 kcal, 20 g Eiweiß, 27 g Fett, 61 g KH	487 kcal, 8 g Eiweiß, 17 g Fett, 73 g KH	558 kcal, 19 g Eiweiß, 26 g Fett, 61 g KH
<b>Dienstag, 31.12.2024</b>	Kartoffeleintopf <sup>1,L,100</sup> Wiener Würstchen <sup>60,1</sup> Fruchtpudding Pfirsich Apriko- se <sup>1,G</sup>	mildes Chili sin Carne mit Kartoffelwürfel <sup>A,F</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,F</sup> Fruchtpudding Pfirsich Apriko- se <sup>1,G</sup>	Blumenkohl-Karotteneintopf - mit Reis <sup>L</sup> Baguette <sup>A</sup> Fruchtpudding Pfirsich Apriko- se <sup>1,G</sup>
	492 kcal, 17 g Eiweiß, 30 g Fett, 36 g KH	479 kcal, 25 g Eiweiß, 14 g Fett, 60 g KH	548 kcal, 16 g Eiweiß, 7 g Fett, 101 g KH
<b>Mittwoch, 01.01.2025</b>	Rippchen <sup>1,2,G,L</sup> Bratensoße <sup>A</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Sauerkraut Mousse au Chocolate <sup>G</sup>	Gemüsefrikadelle <sup>A1,A,C</sup> Bärlauch Dip <sup>G</sup> gemischter Salat Mousse au Chocolate <sup>G</sup>	Rippchen <sup>1,2,G,L</sup> Bratensoße <sup>A</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Sauerkraut Mousse au Chocolate <sup>G</sup>
	439 kcal, 9 g Eiweiß, 25 g Fett, 39 g KH	529 kcal, 17 g Eiweiß, 32 g Fett, 40 g KH	439 kcal, 9 g Eiweiß, 25 g Fett, 39 g KH
<b>Donnerstag, 02.01.2025</b>	Mettwürstchen <sup>1,2,100</sup> Bratensoße <sup>A</sup> Kartoffelpüree <sup>G</sup> Grünkohl <sup>G</sup> Mango -Joghurt <sup>G</sup>	Weizenrisotto <sup>1,A,C,G,L</sup> Käsesoße <sup>A,G</sup> gemischter Salat Mango -Joghurt <sup>G</sup>	Nürnberger Rostbratwürst- chen <sup>L,M</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Schonkostgemüse <sup>60,G,L</sup> Mango -Joghurt <sup>G</sup>
	753 kcal, 28 g Eiweiß, 46 g Fett, 53 g KH	584 kcal, 19 g Eiweiß, 27 g Fett, 65 g KH	602 kcal, 23 g Eiweiß, 34 g Fett, 48 g KH
<b>Freitag, 03.01.2025</b>	Schollenfilet "Finkenwerder Art" <sup>A1,1,2,A,D,100</sup> Salzkartoffel Gurkensalat <sup>G</sup> Obst der Saison	Soja Geschnetzeltes "Gyros Art" <sup>A,C,F,L</sup> Tzatziki <sup>G</sup> Fladenbrot <sup>A</sup> Krautsalat Obst der Saison	gebratene Taunus Forelle <sup>A,D</sup> Soße zu Fisch <sup>A,B,D,G,O,R</sup> Salzkartoffel gemischter Salat Obst der Saison
	550 kcal, 24 g Eiweiß, 27 g Fett, 49 g KH	793 kcal, 45 g Eiweiß, 21 g Fett, 104 g KH	421 kcal, 23 g Eiweiß, 20 g Fett, 36 g KH
<b>Samstag, 04.01.2025</b>	Kichererbseneintopf mit Cho- rizo <sup>A1,60,L</sup> Bratapfel-Joghurt <sup>G</sup>	Laucheintopf Bratapfel-Joghurt <sup>G</sup>	Vegetarischer Steckrübenein- topf Bockwurst <sup>60,1,2,L,M</sup> Bratapfel-Joghurt <sup>G</sup>
	204 kcal, 8 g Eiweiß, 10 g Fett, 20 g KH	175 kcal, 6 g Eiweiß, 3 g Fett, 28 g KH	456 kcal, 18 g Eiweiß, 31 g Fett, 25 g KH
<b>Sonntag, 05.01.2025</b>	Wildschweinbraten- <sup>60,1,2,A,L,O</sup> Spätzle <sup>A1,A,C,G</sup> Rosenkohl <sup>G</sup> Fürst Pückler Eisbecher <sup>4,6,10,G</sup>	Süßkartoffel-Gnocchi Gemüsecurry <sup>A,G</sup> Tomatensalat Fürst Pückler Eisbecher <sup>4,6,10,G</sup>	Wildschweinbraten- <sup>60,1,2,A,L,O</sup> Spätzle <sup>A1,A,C,G</sup> Wachsbrechbohnen <sup>G</sup> Fürst Pückler Eisbecher <sup>4,6,10,G</sup>
	455 kcal, 15 g Eiweiß, 16 g Fett, 66 g KH	631 kcal, 13 g Eiweiß, 18 g Fett, 105 g KH	439 kcal, 13 g Eiweiß, 14 g Fett, 69 g KH

Zusatzstoffe: (A!) Glutenhaltige Getreide; (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle  
Allergene: (60) Sellerie; (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (B) Krebstiere und -erzeugnisse; (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 10mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben; (R) Weichtiere und -erzeugnisse; (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!