

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag, 16.12.2024	Kartoffel-Hackfleischauflauf ^G Tomatensoße ^A gemischter Salat Götterspeise Tropic	Grünkohl Hanf Burger Salzkartoffel Letschogemüse Götterspeise Tropic	Kartoffel-Schinkenauflauf C,G,100 Tomatensoße ^A gemischter Salat Götterspeise Tropic
	718 kcal, 34 g Eiweiß, 36 g Fett, 61 g KH	457 kcal, 16 g Eiweiß, 10 g Fett, 74 g KH	406 kcal, 14 g Eiweiß, 18 g Fett, 44 g KH
Dienstag, 17.12.2024	Kasseler Kotelett ^{1,2} Bratensoße ^A Kartoffelpüree ^{G,O} Bohnen ^G Buttermilch Dessert Orange.- Limete ^G	Gemüsestrudel ^{A,G,L} Käsesoße ^{A,G} Eisbergsalat in Joghurtdres- sing ^G Buttermilch Dessert Orange.- Limete ^G	Schweinenackenbraten, LV 60,A,L,100 Kartoffelpüree ^{G,O} Kohlrabi ^G Buttermilch Dessert Orange.- Limete ^G
	555 kcal, 38 g Eiweiß, 22 g Fett, 47 g KH	512 kcal, 13 g Eiweiß, 29 g Fett, 47 g KH	364 kcal, 9 g Eiweiß, 15 g Fett, 44 g KH
Mittwoch, 18.12.2024	Putengeschnetzeltes in Champignon Rahmsoße ^{A,G,O} Butterreis ^G Pariser Karotten ^G Obstsalat	Hefeklöße ^{A,C,G} Vanillesoße ^G Obstsalat	Putengechnetzeltes ^{A,G} Spätzle ^{A!,A,C,G} Endiviensalat Obstsalat
	404 kcal, 6 g Eiweiß, 14 g Fett, 62 g KH	571 kcal, 16 g Eiweiß, 7 g Fett, 110 g KH	398 kcal, 9 g Eiweiß, 12 g Fett, 61 g KH
Donnerstag, 19.12.2024	Schnitzel "Schweizer Art" mit Tomaten und Käse überba- cken ^{A,G,100} Thymianrahmsoße ^{A,G} Butterknöpfe ^{A,AE,C,G} Blumenkohl ^G Heidelbeere-Quark ^G	Polentatasche ^{A,G} Salbeisoße ^A Schwenkgemüse Heidelbeere-Quark ^G	Schweineschnitzel, Natur, LV 100 Butterreis ^G Kopfsalat Heidelbeere-Quark ^G
	676 kcal, 39 g Eiweiß, 26 g Fett, 68 g KH	214 kcal, 9 g Eiweiß, 9 g Fett, 24 g KH	361 kcal, 9 g Eiweiß, 15 g Fett, 46 g KH
Freitag, 20.12.2024	gebackenes Seelachsfilet ^{A!,A,D} Senf-Dillcreme ^{G,M} Kartoffelecken Kopfsalat Obst der Saison	Penne ^A mit Gorgonzola und Blattspi- nat ^{A!,60,A,G,L} Kopfsalat Obst der Saison	pochiertes Seelachsfilet ^{D,O} Kräutersoße ^{A,G} Petersilienkartoffel ^G Kopfsalat Obst der Saison
	490 kcal, 17 g Eiweiß, 22 g Fett, 54 g KH	754 kcal, 24 g Eiweiß, 15 g Fett, 129 g KH	385 kcal, 30 g Eiweiß, 14 g Fett, 34 g KH
Samstag, 21.12.2024	Linseneintopf ^{60,1,L,100} Wiener Würstchen ^{60,1} Caramel-Vanillestrudel ^G	Karotten-Ingwer Eintopf ^{60,L} Caramel-Vanillestrudel ^G	Blumenkohl-Karotteneintopf - mit Reis ^L Wiener Würstchen ^{60,1} Caramel-Vanillestrudel ^G
	578 kcal, 25 g Eiweiß, 31 g Fett, 46 g KH	209 kcal, 6 g Eiweiß, 5 g Fett, 34 g KH	584 kcal, 21 g Eiweiß, 30 g Fett, 55 g KH
Sonntag, 22.12.2024	Hirschbraten ^{60,1,2,A,L,O} Herzoginkartoffeln ^{A!,C,G} Pariser Karotten ^G Bratapfeleis ^{F,G}	Käsemedallion ^{A!,60,A,AE,C,F,G,N} Kartoffelpüree ^{G,O} Rahmgemüse ^{A,G} Bratapfeleis ^{F,G}	Rinderbraten, LV ^{60,A,L} Kartoffeln Pariser Karotten ^G Bratapfeleis ^{F,G}
	794 kcal, 35 g Eiweiß, 40 g Fett, 70 g KH	818 kcal, 22 g Eiweiß, 37 g Fett, 94 g KH	402 kcal, 8 g Eiweiß, 18 g Fett, 49 g KH

Zusatzstoffe: (A!) Glutenthaltige Getreide; (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel
Allergene: (60) Sellerie; (A) Glutenthaltiges 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; (N) Sesamsamen und -erzeugnisse; (O) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/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!