

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag, 23.12.2024</b>	gebratene Hähnchenbrust Rosmarinkartoffel Ratatouille Gemüse Creme Caramel C,G	Zwetschgen Knödel A,C,G Vanillesoße G Creme Caramel C,G	Putensteak LV braune Geflügelsoße A Petersilienkartoffel G Endiviensalat Creme Caramel C,G
	591 kcal, 29 g Eiweiß, 26 g Fett, 57 g KH	544 kcal, 16 g Eiweiß, 16 g Fett, 83 g KH	396 kcal, 9 g Eiweiß, 17 g Fett, 49 g KH
<b>Dienstag, 24.12.2024</b>	glacierter Virigina Schinken 1,A,M Herzoginkartoffeln A!,C,G Fingermöhren G Pflaumengrütze O Zimtsoße G	Gemüseauflauf Gärtnerin A,G Tomatensalat Pflaumengrütze O Zimtsoße G	glacierter Virigina Schinken 1,A,M Herzoginkartoffeln A!,C,G Fingermöhren G Pflaumengrütze O Zimtsoße G
	715 kcal, 23 g Eiweiß, 29 g Fett, 82 g KH	374 kcal, 13 g Eiweiß, 14 g Fett, 47 g KH	715 kcal, 23 g Eiweiß, 29 g Fett, 82 g KH
<b>Mittwoch, 25.12.2024</b>	Wildgulasch A,O Spätzle A!,A,C,G Rosenkohl G Weihnachtshäuschen F,G	Gemüselasagne A!,1,A,G Tomatensoße A gemischter Salat Weihnachtshäuschen F,G	Wildgulasch A,O Spätzle A!,A,C,G Brokkoli G Weihnachtshäuschen F,G
	619 kcal, 18 g Eiweiß, 26 g Fett, 74 g KH	638 kcal, 13 g Eiweiß, 39 g Fett, 59 g KH	604 kcal, 18 g Eiweiß, 25 g Fett, 73 g KH
<b>Donnerstag, 26.12.2024</b>	gebratene Ente Maronensoße A Kartoffelklöße Apfelrotkohl Eis-Zimtstern F,G	Allgäuer Käsespätzle A,C,G,100 Röstzwiebeln A Kopfsalat Eis-Zimtstern F,G	gebratene Ente Maronensoße A Kartoffelklöße Schonkostgemüse 60,G,L Eis-Zimtstern F,G
	749 kcal, 30 g Eiweiß, 35 g Fett, 77 g KH	610 kcal, 16 g Eiweiß, 34 g Fett, 60 g KH	785 kcal, 30 g Eiweiß, 36 g Fett, 81 g KH
<b>Freitag, 27.12.2024</b>	Fischstäbchen A,C,D Remouladensoße A!,2,4,C,G,M Salzkartoffel Gurkensalat G Obst der Saison	Gemüse-Köttbullar A Rahmsoße A,G Butterreis G -Preiselbeeren Obst der Saison	pochiertes Seelachsfilet D,O Dillsoße A,G Salzkartoffel Obst der Saison
	400 kcal, 25 g Eiweiß, 11 g Fett, 48 g KH	517 kcal, 11 g Eiweiß, 14 g Fett, 85 g KH	301 kcal, 29 g Eiweiß, 6 g Fett, 31 g KH
<b>Samstag, 28.12.2024</b>	Pichelsteiner-Eintopf mit Fleischeinlage A!,60,A,C,L Vanillepudding mit Sahne G	Blumenkohl-Karotteneintopf - mit Reis L Vanillepudding mit Sahne G	Gemüseeeintopf mit Nudeln 60,A,C,L Wiener Würstchen 60,1 Vanillepudding mit Sahne G
	250 kcal, 8 g Eiweiß, 4 g Fett, 42 g KH	292 kcal, 7 g Eiweiß, 5 g Fett, 54 g KH	551 kcal, 21 g Eiweiß, 30 g Fett, 48 g KH
<b>Sonntag, 29.12.2024</b>	Kalbsrollbraten A,L,O Kartoffelkroketten G Kohlrabi G Schokoeisbecher G	vegetarische Hirtenpfanne A,G Tomatensalat Schokoeisbecher G	Kalbsrollbraten A,L,O Kartoffelpüree G,O Blumenkohl G Schokoeisbecher G
	636 kcal, 9 g Eiweiß, 27 g Fett, 84 g KH	515 kcal, 15 g Eiweiß, 19 g Fett, 68 g KH	475 kcal, 11 g Eiweiß, 24 g Fett, 49 g KH

Zusatzstoffe: (A!) Glutenhaltige Getreide; (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel  
Allergene: (60) Sellerie; (A) Glutenhaltiges Getreide 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 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!