

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag, 29.07.2024	Gyros ^{60,F,100} Tzatziki ^G Reisnudel ^{AI,A} gemischter Salat Kirschquark ^G	Rucula-Süßkartoffel Schnitte ^{A,AC} Gemüesoße ^{60,A,G,L} gemischter Salat Kirschquark ^G	Schweinegeschnetzeltes, LV ^{A,G,100} Reisnudel ^{AI,A} gemischter Salat Kirschquark ^G
	793 kcal, 39 g Eiweiß, 45 g Fett, 56 g KH	693 kcal, 17 g Eiweiß, 34 g Fett, 75 g KH	578 kcal, 36 g Eiweiß, 24 g Fett, 52 g KH
Dienstag, 30.07.2024	gekochte Eier ^C Frankfurter Grüne Soße ^G Salzkartoffel Schokoladenpudding ^G	Schupfnudel Gemüse Pfanne ^{A,C} Schokoladenpudding ^G	gekochte Eier ^C Kräutersoße ^{A,G} Salzkartoffel Schokoladenpudding ^G
	579 kcal, 27 g Eiweiß, 28 g Fett, 52 g KH	400 kcal, 11 g Eiweiß, 11 g Fett, 61 g KH	483 kcal, 21 g Eiweiß, 21 g Fett, 52 g KH
Mittwoch, 31.07.2024	gebratene Hähnchenbrust Grillgemüse mit Kartoffeln Ananaskompott	Vegetarische Cannelloni ^{AI,60,A,C,G} gemischter Salat Ananaskompott	Putensteak LV Süßkartoffelpüree ^G Schmorgurken- ^G Ananaskompott
	458 kcal, 25 g Eiweiß, 23 g Fett, 35 g KH	583 kcal, 23 g Eiweiß, 22 g Fett, 70 g KH	271 kcal, 4 g Eiweiß, 9 g Fett, 40 g KH
Donnerstag, 01.08.2024	Schweineschnitzel ^{AI,A,100} Pilzrahmsoße ^{AI,A,G,O} Rösti-Ecke Endiviensalat Vanille Sahne Pudding ^G	Vegetarische Bratwurst ^{AI,A,C} Salzkartoffel Rahmblumenkohl ^{A,G} Vanille Sahne Pudding ^G	Putenschnitzel ^{AI,A} Rahmsoße ^{A,G} Salzkartoffel Brokkoli ^G Vanille Sahne Pudding ^G
	842 kcal, 31 g Eiweiß, 42 g Fett, 79 g KH	650 kcal, 25 g Eiweiß, 35 g Fett, 54 g KH	541 kcal, 22 g Eiweiß, 21 g Fett, 60 g KH
Freitag, 02.08.2024	Seelachsfilet in Knusperpanade ^{A,D} Zitronenbuttersoße ^{AI,60,A,G} Salzkartoffel Gurkensalat ^G Obst der Saison	Blättereigtasche mit mediter- raner Gemüsefüllung ^{A,C,G} gemischter Salat Obst der Saison	pochiertes Seehechtfilet ^{D,O} Dillrahmsoße ^{A,G} Salzkartoffel gemischter Salat Obst der Saison
	502 kcal, 21 g Eiweiß, 24 g Fett, 50 g KH	440 kcal, 13 g Eiweiß, 31 g Fett, 27 g KH	386 kcal, 30 g Eiweiß, 13 g Fett, 36 g KH
Samstag, 03.08.2024	weiße Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage ^{60,L,O} Saison-Joghurt ^G	Vegetarischer Kartoffeleintopf ^L Saison-Joghurt ^G	Kohlrabi Steckrübeneintopf - mit Rindfleisch Bockwurst ^{60,1,2,L,M} Saison-Joghurt ^G
	258 kcal, 11 g Eiweiß, 7 g Fett, 34 g KH	222 kcal, 8 g Eiweiß, 3 g Fett, 40 g KH	500 kcal, 21 g Eiweiß, 30 g Fett, 35 g KH
Sonntag, 04.08.2024	Schweineroulade "Jäger Art" ^{AI,3,A,M,O} Kartoffelpüree ^{G,O} Bohnen ^G Nusseisbecher ^{G,HB}	Gemüseplatte ^G Soße Hollandaise ^{C,G} Petersilienkartoffel ^G Nusseisbecher ^{G,HB}	Schweineschnitzel, Natur, LV ¹⁰⁰ Kartoffelpüree ^{G,O} Schonkostgemüse ^{60,G,L} Nusseisbecher ^{G,HB}
	465 kcal, 9 g Eiweiß, 22 g Fett, 51 g KH	613 kcal, 12 g Eiweiß, 36 g Fett, 58 g KH	414 kcal, 8 g Eiweiß, 19 g Fett, 49 g KH

Zusatzstoffe: (A!) Glutenhaltige Getreide; (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker
Allergene: (60) Sellerie; (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (AC) Gerste und Gersteerzeugnisse; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (HB) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (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!