

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag, 12.08.2024	gefüllte Paprika ^{Al,A,C,100} Kartoffeln Quarkspeise mit Früchten ^G	Kaiserschmarren ^{Al,A,C,G,HA} Vanillesoße ^G Quarkspeise mit Früchten ^G	Hacksteak LV ^{A,C,F} Bratensoße ^A Kartoffelpüree ^{G,O} Blumenkohl ^G Quarkspeise mit Früchten ^G
	418 kcal, 17 g Eiweiß, 18 g Fett, 42 g KH	501 kcal, 22 g Eiweiß, 24 g Fett, 49 g KH	461 kcal, 20 g Eiweiß, 21 g Fett, 45 g KH
Dienstag, 13.08.2024	Rippchen ^{1,2,G,L} Bratensoße ^A Kartoffelpüree ^{G,O} Sauerkraut Pflaumenkompott ²	Gemüse Gouda Stäbchen ^{A,C,G,L} Salzkartoffel Letschogemüse Pflaumenkompott ²	Hacksteak LV ^{A,C,F} Bratensoße ^A Kartoffelpüree ^{G,O} Schonkostgemüse ^{60,G,L} Pflaumenkompott ²
	329 kcal, 6 g Eiweiß, 13 g Fett, 43 g KH	467 kcal, 15 g Eiweiß, 4 g Fett, 96 g KH	392 kcal, 9 g Eiweiß, 13 g Fett, 54 g KH
Mittwoch, 14.08.2024	Putengeschnetzeltes in Champignon Rahmsoße ^{A,G,O} Bandnudel ^{A,C,G} glasierte Karotten ^G Fruchtquark Heidelbeer-Ho- lunder ^G	Auberginenauflauf ^{1,A,C,G} Kartoffelpüree ^{G,O} gemischter Salat Fruchtquark Heidelbeer-Ho- lunder ^G	Putengeschnetzeltes in Champignon Rahmsoße ^{A,G,O} Garkartoffeln glasierte Karotten ^G Fruchtquark Heidelbeer-Ho- lunder ^G
	486 kcal, 14 g Eiweiß, 21 g Fett, 58 g KH	634 kcal, 28 g Eiweiß, 40 g Fett, 39 g KH	370 kcal, 10 g Eiweiß, 15 g Fett, 45 g KH
Donnerstag, 15.08.2024	Hackfleischröllchen- ^{Al,A,C,G,M} Ajvar Djuvecreis ^G Fruchtjoghurt Pfirsich ^G	Allgäuer Rösti-Kartoffel ^G Schmorzwiebel gemischter Salat Fruchtjoghurt Pfirsich ^G	Hackfleischbällchen in Rahm- soße ^{Al,A,AD,C,G,100} Butterreis ^G Kopfsalat Fruchtjoghurt Pfirsich ^G
	827 kcal, 29 g Eiweiß, 35 g Fett, 96 g KH	518 kcal, 11 g Eiweiß, 27 g Fett, 55 g KH	613 kcal, 23 g Eiweiß, 32 g Fett, 61 g KH
Freitag, 16.08.2024	gebackenes Seelachsfilet ^{Al,A,D} Remouladensoße ^{Al,2,4,C,G,M} Kartoffelsalat ^{60,1,3,4,L,M} Obst der Saison	Champignon-Pfanne ^G Knoblauch-Dip ^G Baguette ^A Obst der Saison	pochiertes Seelachsfilet ^{D,O} Kräutersoße ^{A,G} Petersilienkartoffel ^G Kopfsalat Obst der Saison
	485 kcal, 18 g Eiweiß, 25 g Fett, 43 g KH	445 kcal, 19 g Eiweiß, 14 g Fett, 55 g KH	385 kcal, 30 g Eiweiß, 14 g Fett, 34 g KH
Samstag, 17.08.2024	Linseneintopf ^{60,1,L,100} Wiener Würstchen ^{60,1} Caramel-Vanillestrudel ^G	Blumenkohl-Karotteneintopf ^L Caramel-Vanillestrudel ^G	Blumenkohl-Karotteneintopf ^L Wiener Würstchen ^{60,1} Caramel-Vanillestrudel ^G
	578 kcal, 25 g Eiweiß, 31 g Fett, 46 g KH	217 kcal, 7 g Eiweiß, 5 g Fett, 34 g KH	495 kcal, 19 g Eiweiß, 30 g Fett, 35 g KH
Sonntag, 18.08.2024	gegrillte Schweinehaxe ^{2,F,100} Böhmische Knödel ^{A,G,L,O} Krautsalat Schokoeisbecher ^G	Käsemedallion ^{Al,60,A,AE,C,F,G,N} Kartoffelpüree ^{G,O} Rahmgemüse ^{A,G} Schokoeisbecher ^G	Schweinenackenbraten, LV ^{60,A,L,100} Böhmische Knödel ^{A,G,L,O} Kaisergemüse ^G Schokoeisbecher ^G
	539 kcal, 32 g Eiweiß, 18 g Fett, 59 g KH	764 kcal, 21 g Eiweiß, 31 g Fett, 94 g KH	426 kcal, 10 g Eiweiß, 13 g Fett, 65 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; (AD) Hafer und Hafererzeugnisse; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (HA) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (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 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!