

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag, 12.08.2024</b>	gefüllte Paprika <sup>Al,A,C,100</sup> Kartoffeln Quarkspeise mit Früchten <sup>G</sup>	Kaiserschmarren <sup>Al,A,C,G,HA</sup> Vanillesoße <sup>G</sup> Quarkspeise mit Früchten <sup>G</sup>	Hacksteak LV <sup>A,C,F</sup> Bratensoße <sup>A</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Blumenkohl <sup>G</sup> Quarkspeise mit Früchten <sup>G</sup>
	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
<b>Dienstag, 13.08.2024</b>	Rippchen <sup>1,2,G,L</sup> Bratensoße <sup>A</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Sauerkraut Pflaumenkompott <sup>2</sup>	Gemüse Gouda Stäbchen <sup>A,C,G,L</sup> Salzkartoffel Letschogemüse Pflaumenkompott <sup>2</sup>	Hacksteak LV <sup>A,C,F</sup> Bratensoße <sup>A</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Schonkostgemüse <sup>60,G,L</sup> Pflaumenkompott <sup>2</sup>
	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
<b>Mittwoch, 14.08.2024</b>	Putengeschnetzeltes in Champignon Rahmsoße <sup>A,G,O</sup> Bandnudel <sup>A,C,G</sup> glasierte Karotten <sup>G</sup> Fruchtquark Heidelbeer-Ho- lunder <sup>G</sup>	Auberginenauflauf <sup>1,A,C,G</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> gemischter Salat Fruchtquark Heidelbeer-Ho- lunder <sup>G</sup>	Putengeschnetzeltes in Champignon Rahmsoße <sup>A,G,O</sup> Garkartoffeln glasierte Karotten <sup>G</sup> Fruchtquark Heidelbeer-Ho- lunder <sup>G</sup>
	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
<b>Donnerstag, 15.08.2024</b>	Hackfleischröllchen- <sup>Al,A,C,G,M</sup> Ajvar Djuvecreis <sup>G</sup> Fruchtjoghurt Pfirsich <sup>G</sup>	Allgäuer Rösti-Kartoffel <sup>G</sup> Schmorzwiebel gemischter Salat Fruchtjoghurt Pfirsich <sup>G</sup>	Hackfleischbällchen in Rahm- soße <sup>Al,A,AD,C,G,100</sup> Butterreis <sup>G</sup> Kopfsalat Fruchtjoghurt Pfirsich <sup>G</sup>
	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
<b>Freitag, 16.08.2024</b>	gebackenes Seelachsfilet <sup>Al,A,D</sup> Remouladensoße <sup>Al,2,4,C,G,M</sup> Kartoffelsalat <sup>60,1,3,4,L,M</sup> Obst der Saison	Champignon-Pfanne <sup>G</sup> Knoblauch-Dip <sup>G</sup> Baguette <sup>A</sup> Obst der Saison	pochiertes Seelachsfilet <sup>D,O</sup> Kräutersoße <sup>A,G</sup> Petersilienkartoffel <sup>G</sup> 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
<b>Samstag, 17.08.2024</b>	Linseneintopf <sup>60,1,L,100</sup> Wiener Würstchen <sup>60,1</sup> Caramel-Vanillestrudel <sup>G</sup>	Blumenkohl-Karotteneintopf <sup>L</sup> Caramel-Vanillestrudel <sup>G</sup>	Blumenkohl-Karotteneintopf <sup>L</sup> Wiener Würstchen <sup>60,1</sup> Caramel-Vanillestrudel <sup>G</sup>
	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
<b>Sonntag, 18.08.2024</b>	gegrillte Schweinehaxe <sup>2,F,100</sup> Böhmische Knödel <sup>A,G,L,O</sup> Krautsalat Schokoeisbecher <sup>G</sup>	Käsemedallion <sup>Al,60,A,AE,C,F,G,N</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Rahmgemüse <sup>A,G</sup> Schokoeisbecher <sup>G</sup>	Schweinenackenbraten, LV <sup>60,A,L,100</sup> Böhmische Knödel <sup>A,G,L,O</sup> Kaisergemüse <sup>G</sup> Schokoeisbecher <sup>G</sup>
	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!