

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag, 02.09.2024</b>	Bratwurst <sup>60,L,M</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Blumenkohlsalat Himbeer-Holunder Mascapo- ne Creme <sup>1,G</sup>	Quarkkeulchen <sup>A,C,G</sup> Vanillesoße <sup>G</sup> Himbeer-Holunder Mascapo- ne Creme <sup>1,G</sup>	Rindswurst <sup>1,2</sup> Bratensoße <sup>A</sup> Petersilienkartoffel <sup>G</sup> Schonkostgemüse <sup>60,G,L</sup> Himbeer-Holunder Mascapo- ne Creme <sup>1,G</sup>
	821 kcal, 23 g Eiweiß, 60 g Fett, 44 g KH	547 kcal, 12 g Eiweiß, 21 g Fett, 75 g KH	685 kcal, 22 g Eiweiß, 39 g Fett, 59 g KH
<b>Dienstag, 03.09.2024</b>	Hähnchenbrustfilet in Käse- Eihülle <sup>A!,A,C,G,P</sup> Bandnudel <sup>A,C,G</sup> Ratatouille Gemüse Tropischer Fruchtcocktail	Frischkäse Spinat Tasche <sup>A,C,G</sup> Tomaten-Ragout <sup>A</sup> Tropischer Fruchtcocktail	Putensteak Thymianrahmsoße <sup>A,G</sup> Spätzle <sup>A!,A,C,G</sup> Fingermöhren <sup>G</sup> Tropischer Fruchtcocktail
	774 kcal, 26 g Eiweiß, 39 g Fett, 76 g KH	498 kcal, 17 g Eiweiß, 14 g Fett, 71 g KH	450 kcal, 9 g Eiweiß, 16 g Fett, 64 g KH
<b>Mittwoch, 04.09.2024</b>	Kartoffelpuffer, <sup>A!,A,C</sup> Apfelmus <sup>2</sup> Karamel Sahnepudding <sup>G</sup>	Gemüse-Kartoffel Taler <sup>G</sup> Paprikagemüse Karamel Sahnepudding <sup>G</sup>	Eierpfannkuchen <sup>A,C,G</sup> Apfelmus <sup>2</sup> Karamel Sahnepudding <sup>G</sup>
	456 kcal, 8 g Eiweiß, 11 g Fett, 79 g KH	459 kcal, 9 g Eiweiß, 16 g Fett, 57 g KH	501 kcal, 14 g Eiweiß, 11 g Fett, 84 g KH
<b>Donnerstag, 05.09.2024</b>	Spaghetti mit frischen Toma- ten und Basilikum <sup>A</sup> gemischter Salat Mirabellenkompott <sup>2</sup>	Vegetarisches Moussaka <sup>3,A,C,F,G</sup> Feldsalat Mirabellenkompott <sup>2</sup>	Hühnerfrikassee <sup>A,G</sup> Reis Schonkostgemüse <sup>60,G,L</sup> Mirabellenkompott <sup>2</sup>
	544 kcal, 11 g Eiweiß, 21 g Fett, 76 g KH	317 kcal, 9 g Eiweiß, 12 g Fett, 40 g KH	494 kcal, 30 g Eiweiß, 13 g Fett, 62 g KH
<b>Freitag, 06.09.2024</b>	Lachsfilet <sup>D</sup> Weißweinsauce <sup>A,G,O</sup> Salzkartoffel Blattspinat <sup>G</sup> Obst der Saison	Bunte Linsenpfanne mit frisch Käse <sup>60,G,L</sup> Kräutersoße <sup>A,G</sup> gemischter Salat Obst der Saison	Lachsfilet <sup>D</sup> Salzkartoffel Blattspinat <sup>G</sup> Obst der Saison
	276 kcal, 9 g Eiweiß, 10 g Fett, 34 g KH	301 kcal, 8 g Eiweiß, 21 g Fett, 19 g KH	197 kcal, 8 g Eiweiß, 4 g Fett, 29 g KH
<b>Samstag, 07.09.2024</b>	Graupensuppe mit Rindfleisch <sup>A,AC,G,L</sup> Fruchtjoghurt <sup>G</sup>	Sellerie-Karotteneintopf <sup>60,L</sup> Fruchtjoghurt <sup>G</sup>	Sellerie-Karotteneintopf <sup>60,L</sup> Wiener Würstchen <sup>60,1</sup> Fruchtjoghurt <sup>G</sup>
	159 kcal, 5 g Eiweiß, 3 g Fett, 28 g KH	232 kcal, 7 g Eiweiß, 2 g Fett, 45 g KH	510 kcal, 19 g Eiweiß, 27 g Fett, 46 g KH
<b>Sonntag, 08.09.2024</b>	gegrillte Schweinehaxe <sup>F,100</sup> Bratensoße <sup>A</sup> Serviettenknödel <sup>A!,A,C,G</sup> Krautsalat Eistörtchen Donau <sup>F,G</sup>	Brokkoli-Kartoffelgratin <sup>1,G</sup> Tomatensalat Eistörtchen Donau <sup>F,G</sup>	Schweinenackenbraten, LV <sup>60,A,L,100</sup> Bratensoße <sup>A</sup> Serviettenknödel <sup>A!,A,C,G</sup> Kaisergemüse <sup>G</sup> Eistörtchen Donau <sup>F,G</sup>
	847 kcal, 41 g Eiweiß, 31 g Fett, 101 g KH	530 kcal, 12 g Eiweiß, 29 g Fett, 53 g KH	735 kcal, 18 g Eiweiß, 26 g Fett, 107 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; (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; (P) Lupine und -erzeugnisse; (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!