

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag,</b> <b>23.09.2024</b>	Schinkennudel <sup>Al,1,3,A,C,G,100</sup> Tomatensoße <sup>A</sup> gemischter Salat Cappucinopudding <sup>G</sup>	Dampfnudel <sup>A,C,G</sup> Vanillesoße <sup>G</sup> Cappucinopudding <sup>G</sup>	Schinkennudel <sup>Al,1,3,A,C,G,100</sup> Tomatensoße <sup>A</sup> gemischter Salat Cappucinopudding <sup>G</sup>
	532 kcal, 23 g Eiweiß, 20 g Fett, 63 g KH	578 kcal, 14 g Eiweiß, 23 g Fett, 80 g KH	532 kcal, 23 g Eiweiß, 20 g Fett, 63 g KH
<b>Dienstag,</b> <b>24.09.2024</b>	kalter Schweinebraten <sup>60,100</sup> Remouladensoße <sup>Al,2,4,C,G,M</sup> Bratkartoffeln Pfirsichkompott <sup>2</sup>	Gemüse-Paella <sup>L</sup> Knoblauch-Dip <sup>G</sup> Pfirsichkompott <sup>2</sup>	Hacksteak LV <sup>A,C,F</sup> Majoransoße <sup>A</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Wachsbrechbohnen-Salat, LV Pfirsichkompott <sup>2</sup>
	336 kcal, 8 g Eiweiß, 12 g Fett, 44 g KH	428 kcal, 10 g Eiweiß, 12 g Fett, 67 g KH	390 kcal, 11 g Eiweiß, 15 g Fett, 48 g KH
<b>Mittwoch,</b> <b>25.09.2024</b>	Rindfleischstreifen in Paprika- sahne <sup>A,M,O</sup> Gemüse-Risotto <sup>60,G,L</sup> Eisbergsalat in Joghurtdres- sing <sup>G</sup> Kirsch-Grütze <sup>O</sup> Vanillesoße <sup>G</sup>	Kartoffelgulasch <sup>G</sup> Eisbergsalat in Joghurtdres- sing <sup>G</sup> Kirsch-Grütze <sup>O</sup> Vanillesoße <sup>G</sup>	Rindfleischstreifen LV <sup>A,M,O</sup> Gemüse-Risotto <sup>60,G,L</sup> Eisbergsalat in Joghurtdres- sing <sup>G</sup> Kirsch-Grütze <sup>O</sup> Vanillesoße <sup>G</sup>
	439 kcal, 7 g Eiweiß, 17 g Fett, 63 g KH	420 kcal, 8 g Eiweiß, 17 g Fett, 56 g KH	427 kcal, 6 g Eiweiß, 16 g Fett, 61 g KH
<b>Donnerstag,</b> <b>26.09.2024</b>	Currywurst <sup>1,6,A,F,L,M,O</sup> Kartoffelecken Waldbeerjoghurt <sup>G</sup>	Omelette <sup>C,G</sup> Kräuterschaum <sup>A,G</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> gemischter Salat Waldbeerjoghurt <sup>G</sup>	Bratwurst <sup>60,L,M</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Karotten <sup>G</sup> Waldbeerjoghurt <sup>G</sup>
	454 kcal, 12 g Eiweiß, 13 g Fett, 67 g KH	588 kcal, 23 g Eiweiß, 31 g Fett, 50 g KH	703 kcal, 20 g Eiweiß, 48 g Fett, 43 g KH
<b>Freitag,</b> <b>27.09.2024</b>	Rührei <sup>C</sup> Salzkartoffel Rahmspinat <sup>A,G</sup> Obst der Saison	Tagliatelle al Tono / Bandnu- deln mit Thunfisch <sup>A,C,L</sup> gemischter Salat Obst der Saison	pochiertes Seelachsfilet <sup>D,O</sup> Salzkartoffel Rahmspinat <sup>A,G</sup> Obst der Saison
	468 kcal, 26 g Eiweiß, 24 g Fett, 33 g KH	520 kcal, 14 g Eiweiß, 20 g Fett, 70 g KH	342 kcal, 33 g Eiweiß, 8 g Fett, 33 g KH
<b>Samstag,</b> <b>28.09.2024</b>	Gemüseeeintopf mit Fleisch- klößchen <sup>Al,60,A,C,L,100</sup> Fruchtbuttermilch <sup>G</sup>	Kartoffeleintopf <sup>60,G,L</sup> Fruchtbuttermilch <sup>G</sup>	Gemüseeeintopf mit Fleisch- klößchen <sup>Al,60,A,C,L,100</sup> Fruchtbuttermilch <sup>G</sup>
	346 kcal, 13 g Eiweiß, 13 g Fett, 43 g KH	284 kcal, 7 g Eiweiß, 10 g Fett, 40 g KH	346 kcal, 13 g Eiweiß, 13 g Fett, 43 g KH
<b>Sonntag,</b> <b>29.09.2024</b>	Sauerbraten <sup>60,A,L,M</sup> Kartoffelklöße Apfelrotkohl Erdbeere Eisbecher <sup>G</sup>	Eierpfannkuchen mit Gemü- sefüllung <sup>A,C,G</sup> Gemüsesoße <sup>60,A,G,L</sup> Kopfsalat Erdbeere Eisbecher <sup>G</sup>	Rinderbraten, LV <sup>60,A,L</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Blumenkohl <sup>G</sup> Erdbeere Eisbecher <sup>G</sup>
	394 kcal, 5 g Eiweiß, 11 g Fett, 64 g KH	445 kcal, 14 g Eiweiß, 23 g Fett, 43 g KH	340 kcal, 9 g Eiweiß, 16 g Fett, 36 g KH

Zusatzstoffe: (A!) Glutenhaltige Getreide; (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und 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 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> angeben; (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!