

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag, 30.09.2024	Kohlroulade ^{A!,A,C,G,M} Kartoffeln Quarkspeise mit Früchten ^G	Kaiserschmarren ^{A!,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
	541 kcal, 18 g Eiweiß, 33 g Fett, 41 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, 01.10.2024	Kassler ^{1,2} Bratensoße ^A Kartoffelpüree ^{G,O} Rahmkohlrabi ^{A,G} Pflaumenkompott ²	Gemüse Gouda Stäbchen ^{A,C,G,L} Salzkartoffel Letschogemüse Pflaumenkompott ²	Schweinenackenbraten, LV ^{60,A,L,100} Bratensoße ^A Kartoffelpüree ^{G,O} Schonkostgemüse ^{60,G,L} Pflaumenkompott ²
	507 kcal, 21 g Eiweiß, 24 g Fett, 47 g KH	467 kcal, 15 g Eiweiß, 4 g Fett, 96 g KH	378 kcal, 7 g Eiweiß, 14 g Fett, 52 g KH
Mittwoch, 02.10.2024	Hackfleischröllchen- ^{A!,A,C,G,M} Ajvar Djuvecreis ^G Fruchtquark Heidelbeer-Ho- lunder ^G	Auberginenauflauf ^{1,A,C,G} Kartoffelpüree ^{G,O} gemischter Salat Fruchtquark Heidelbeer-Ho- lunder ^G	Hackfleischbällchen in Rahm- soße ^{A!,A,AD,C,G,100} Butterreis ^G Kopfsalat Fruchtquark Heidelbeer-Ho- lunder ^G
	854 kcal, 31 g Eiweiß, 39 g Fett, 92 g KH	634 kcal, 28 g Eiweiß, 40 g Fett, 39 g KH	640 kcal, 25 g Eiweiß, 36 g Fett, 57 g KH
Donnerstag, 03.10.2024	Putengeschnetzeltes in Champignon Rahmsoße ^{A,G,O} Bandnudel ^{A,C,G} glasierte Karotten ^G Fruchtjoghurt Pfirsich ^G	Allgäuer Rösti-Kartoffel ^G Schmorzwiebel gemischter Salat Fruchtjoghurt Pfirsich ^G	Putenrahmgeschnetzeltes ^{1,2,A,G,O} Garkartoffeln glasierte Karotten ^G Fruchtjoghurt Pfirsich ^G
	459 kcal, 11 g Eiweiß, 17 g Fett, 62 g KH	518 kcal, 11 g Eiweiß, 27 g Fett, 55 g KH	307 kcal, 8 g Eiweiß, 7 g Fett, 49 g KH
Freitag, 04.10.2024	gebackenes Seelachsfilet ^{A!,A,D} Remouladensoße ^{A!,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, 05.10.2024	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, 06.10.2024	Schweinenosenbraten ^{60,1,2,A,L,M,O} Böhmische Knödel ^{A,G,L,O} Rahmkraut mit Nüssen ^G Schokoeisbecher ^G	Käsemedallion ^{A!,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
	840 kcal, 36 g Eiweiß, 44 g Fett, 72 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!