

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag, 07.10.2024	Hähnchenbrustfilet in Käse- Eihülle ^{A!,A,C,G,P} Petersilienkartoffel ^G Paprikagemüse Fruchtcocktail	Zwetschgen Knödel ^{A,C,G} Vanillesoße ^G Fruchtcocktail	Hähnchenkeulen LV braune Geflügelsoße ^A Petersilienkartoffel ^G Endiviensalat Fruchtcocktail
	641 kcal, 24 g Eiweiß, 30 g Fett, 66 g KH	487 kcal, 13 g Eiweiß, 12 g Fett, 80 g KH	599 kcal, 37 g Eiweiß, 28 g Fett, 46 g KH
Dienstag, 08.10.2024	Rinderfrikadelle mit Käse ge- füllt ^{A,C,G} Rosmarinsoße ^A Reisnudel ^{A!,A} Tomatensalat Nuss-Nougat Pudding ^{G,HB}	Spaghetti ^{A,G} mit getrockneten Tomaten un- d Pesto ^{1,C,G,HD} gemischter Salat Nuss-Nougat Pudding ^{G,HB}	Hacksteak LV ^{A,C,F} Bratensoße ^A Kräuterreis gemischter Salat Nuss-Nougat Pudding ^{G,HB}
	663 kcal, 28 g Eiweiß, 31 g Fett, 66 g KH	772 kcal, 15 g Eiweiß, 49 g Fett, 66 g KH	452 kcal, 11 g Eiweiß, 16 g Fett, 65 g KH
Mittwoch, 09.10.2024	gekochte Eier ^C Frankfurter Grüne Soße ^G Bratkartoffeln Erdbeerjoghurt ^G	Grillkäse ^G Bärlauch Dip ^G Rosmarinkartoffel Erdbeerjoghurt ^G	gekochte Eier ^C Kartoffelpüree ^{G,O} Rahmspinat ^{A,G} Erdbeerjoghurt ^G
	567 kcal, 27 g Eiweiß, 28 g Fett, 48 g KH	638 kcal, 30 g Eiweiß, 33 g Fett, 52 g KH	490 kcal, 26 g Eiweiß, 23 g Fett, 40 g KH
Donnerstag, 10.10.2024	Hackfleischsoße mit Champi- gnons ^{60,A,L} Spiralennudeln ^{A!,A,C,G} gemischter Salat Rhabarber-Kompott	gefüllte Tomaten (Reisfüllung) aus dem Ofen gemischter Salat Rhabarber-Kompott	Schweineschnitzel, Natur, LV 100 Kartoffeln Wachsbrechbohnen ^G Rhabarber-Kompott
	522 kcal, 23 g Eiweiß, 22 g Fett, 55 g KH	394 kcal, 7 g Eiweiß, 14 g Fett, 57 g KH	286 kcal, 6 g Eiweiß, 8 g Fett, 42 g KH
Freitag, 11.10.2024	Heringsstipp ^{1,6,C,D,G,M} Dillkartoffeln ^G Obst der Saison	Gnocchi ^C mit Gorgonzola und Blattspi- nat ^{A!,60,A,G,L} gemischter Salat Obst der Saison	pochiertes Seelachsfilet ^{D,O} Dillsoße ^{A,G} Pellkartoffel Obst der Saison
	632 kcal, 12 g Eiweiß, 48 g Fett, 36 g KH	534 kcal, 9 g Eiweiß, 22 g Fett, 73 g KH	227 kcal, 27 g Eiweiß, 6 g Fett, 16 g KH
Samstag, 12.10.2024	Ungarische Gulaschsuppe 60,L,O Vanillepudding mit Sahne ^G	Gemüse Eintopf mit Nudeln 60,A,C,L Vanillepudding mit Sahne ^G	Gemüse Eintopf mit Nudeln 60,A,C,L Wiener Würstchen ^{60,1} Vanillepudding mit Sahne ^G
	155 kcal, 3 g Eiweiß, 4 g Fett, 27 g KH	273 kcal, 9 g Eiweiß, 5 g Fett, 47 g KH	551 kcal, 21 g Eiweiß, 30 g Fett, 48 g KH
Sonntag, 13.10.2024	Schweinebraten mit Back- pflaume ^{60,1,A,L,O} Kartoffelkroketten ^G Leipziger Allerlei Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,G}	vegetarische Hirtenpfanne ^{A,G} Tomatensalat Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,G}	Schweinenackenbraten, LV 60,A,L,100 Kartoffelpüree ^{G,O} Blumenkohl ^G Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,G}
	877 kcal, 35 g Eiweiß, 39 g Fett, 98 g KH	477 kcal, 15 g Eiweiß, 17 g Fett, 69 g KH	385 kcal, 11 g Eiweiß, 18 g Fett, 49 g KH

Zusatzstoffe: (A!) Glutenhaltige Getreide; (1) mit Konservierungsstoff; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle
Allergene: (60) Sellerie; (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (HB) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (HD) Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse; (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 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!