

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag, 18.11.2024</b>	Rotkohlroulade <sup>A</sup> Petersilienkartoffel <sup>G</sup> Fruchtcocktail	Zwetschgen Knödel <sup>A,C,G</sup> Vanillesoße <sup>G</sup> Fruchtcocktail	Hacksteak LV <sup>A,C,F</sup> braune Geflügelsoße <sup>A</sup> Petersilienkartoffel <sup>G</sup> Endiviensalat Fruchtcocktail
	365 kcal, 14 g Eiweiß, 9 g Fett, 54 g KH	487 kcal, 13 g Eiweiß, 12 g Fett, 80 g KH	353 kcal, 9 g Eiweiß, 11 g Fett, 51 g KH
<b>Dienstag, 19.11.2024</b>	Hähnchenbrustfilet in Käse- Eihülle <sup>A!,A,C,G,P</sup> Risoleekartoffel Tomatensalat Nuss-Nougat Pudding <sup>G,HB</sup>	Spaghetti <sup>A,G</sup> mit Trauben, Rauke und Pe- sto <sup>1,C,G,HD</sup> gemischter Salat Nuss-Nougat Pudding <sup>G,HB</sup>	Putensteak LV Bratensoße <sup>A</sup> Kräuterreis gemischter Salat Nuss-Nougat Pudding <sup>G,HB</sup>
	674 kcal, 25 g Eiweiß, 35 g Fett, 62 g KH	757 kcal, 15 g Eiweiß, 44 g Fett, 73 g KH	437 kcal, 8 g Eiweiß, 18 g Fett, 59 g KH
<b>Mittwoch, 20.11.2024</b>	gekochte Eier <sup>C</sup> Frankfurter Grüne Soße <sup>G</sup> Bratkartoffeln Erdbeerjoghurt <sup>G</sup>	Grillkäse <sup>G</sup> Bärlauch Dip <sup>G</sup> Rosmarinkartoffel Erdbeerjoghurt <sup>G</sup>	gekochte Eier <sup>C</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Rahmspinat <sup>A,G</sup> Erdbeerjoghurt <sup>G</sup>
	564 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
<b>Donnerstag, 21.11.2024</b>	Hackfleischsoße mit Champi- gnons <sup>60,A,L</sup> Spiralennudeln <sup>A!,A,C,G</sup> gemischter Salat Birnenkompott	gefüllte Tomaten (Reisfüllung) aus dem Ofen gemischter Salat Birnenkompott	Schweineschnitzel, Natur, LV <sup>100</sup> Kartoffeln Wachsbrechbohnen <sup>G</sup> Birnenkompott
	507 kcal, 23 g Eiweiß, 22 g Fett, 53 g KH	378 kcal, 7 g Eiweiß, 14 g Fett, 55 g KH	267 kcal, 6 g Eiweiß, 8 g Fett, 40 g KH
<b>Freitag, 22.11.2024</b>	Heringsstipp <sup>1,6,C,D,G,M</sup> Dillkartoffeln <sup>G</sup> Obst der Saison	Gnocchi <sup>C</sup> mit Gorgonzola und Blattspi- nat <sup>A!,60,A,G,L</sup> gemischter Salat Obst der Saison	pochiertes Seelachsfilet <sup>D,O</sup> Dillsoße <sup>A,G</sup> Pellkartoffel Obst der Saison
	632 kcal, 12 g Eiweiß, 48 g Fett, 36 g KH	498 kcal, 7 g Eiweiß, 22 g Fett, 67 g KH	227 kcal, 27 g Eiweiß, 6 g Fett, 16 g KH
<b>Samstag, 23.11.2024</b>	Ungarische Gulaschsuppe <sup>60,L,O</sup> Vanillepudding mit Sahne <sup>G</sup>	Gemüse Eintopf mit Nudeln <sup>60,A,C,L</sup> Vanillepudding mit Sahne <sup>G</sup>	Gemüse Eintopf mit Nudeln <sup>60,A,C,L</sup> Wiener Würstchen <sup>60,1</sup> Vanillepudding mit Sahne <sup>G</sup>
	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
<b>Sonntag, 24.11.2024</b>	Schweinebraten mit Back- pflaume <sup>60,1,A,L,O</sup> Kartoffelkroketten <sup>G</sup> Leipziger Allerlei Fürst Pückler Eisbecher <sup>4,6,10,G</sup>	vegetarische Hirtenpfanne <sup>A,G</sup> Tomatensalat Fürst Pückler Eisbecher <sup>4,6,10,G</sup>	Schweinenackenbraten, LV <sup>60,A,L,100</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Blumenkohl <sup>G</sup> Fürst Pückler Eisbecher <sup>4,6,10,G</sup>
	874 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!