

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag, 25.11.2024</b>	Linguine al limone / Bandnudel in Zitronensoße mit Parmesan <sup>1,A,C,G,L</sup> gemischter Salat Obstsalat	Gemüseauflauf Gärtnerin <sup>A,G</sup> Tomatensoße <sup>A</sup> Gurkensalat <sup>G</sup> Obstsalat	Bolognese <sup>60,A,L,100</sup> Spaghetti <sup>A,G</sup> gemischter Salat Obstsalat
	909 kcal, 26 g Eiweiß, 34 g Fett, 119 g KH	416 kcal, 13 g Eiweiß, 16 g Fett, 52 g KH	558 kcal, 19 g Eiweiß, 26 g Fett, 61 g KH
<b>Dienstag, 26.11.2024</b>	Hähnchen-Schnitzel "Wiener Art" Würfelkartoffel <sup>G</sup> Rahmwirsing <sup>G</sup> Bayrisch Creme <sup>F,G</sup> Fruchtmark	Spinatlasagne <sup>A!,1,A,G</sup> gemischter Salat Bayrisch Creme <sup>F,G</sup> Fruchtmark	Putensteak LV Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Pariser Karotten <sup>G</sup> Bayrisch Creme <sup>F,G</sup> Fruchtmark
	417 kcal, 10 g Eiweiß, 18 g Fett, 51 g KH	670 kcal, 18 g Eiweiß, 25 g Fett, 92 g KH	411 kcal, 8 g Eiweiß, 20 g Fett, 46 g KH
<b>Mittwoch, 27.11.2024</b>	Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahmsoße <sup>A,G,O,100</sup> Butterreis <sup>G</sup> Eisbergsalat in Joghurtdressing <sup>G</sup> Schattenmorelle Kompott	Griesbrei <sup>A,G</sup> Rote Grütze <sup>O</sup> Schattenmorelle Kompott	Schweinegeschnetzeltes, LV <sup>A,G,100</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Schonkostgemüse <sup>60,G,L</sup> Schattenmorelle Kompott
	515 kcal, 25 g Eiweiß, 22 g Fett, 52 g KH	402 kcal, 8 g Eiweiß, 12 g Fett, 62 g KH	498 kcal, 27 g Eiweiß, 19 g Fett, 49 g KH
<b>Donnerstag, 28.11.2024</b>	Frikadelle <sup>A,C</sup> Bratensoße <sup>A</sup> Bechamelkartoffeln <sup>A,G</sup> Rote Betesalat <sup>2,4</sup> Mango -Joghurt <sup>G</sup>	Grillgemüse Saure Sahne <sup>G</sup> Cheddar Käse <sup>G</sup> Mango -Joghurt <sup>G</sup>	Hacksteak LV <sup>A,C,F</sup> Bratensoße <sup>A</sup> Bechamelkartoffeln <sup>A,G</sup> Rote Betesalat <sup>2,4</sup> Mango -Joghurt <sup>G</sup>
	677 kcal, 24 g Eiweiß, 37 g Fett, 61 g KH	378 kcal, 15 g Eiweiß, 18 g Fett, 35 g KH	395 kcal, 12 g Eiweiß, 14 g Fett, 54 g KH
<b>Freitag, 29.11.2024</b>	Schlemmerfilet Bordelaise <sup>A,D</sup> Rieslingsoße <sup>A,G,O</sup> Dillkartoffeln <sup>G</sup> Buntes Gurken-Zuccinigemüse Obst der Saison	Tofuragout <sup>60,A,F,G,L</sup> Rosmarinkartoffel gemischter Salat Obst der Saison	pochiertes Seelachsfilet <sup>D,O</sup> Soße zu Fisch <sup>A,B,D,G,O,R</sup> Salzkartoffel gemischter Salat Obst der Saison
	439 kcal, 22 g Eiweiß, 18 g Fett, 44 g KH	526 kcal, 21 g Eiweiß, 29 g Fett, 42 g KH	404 kcal, 31 g Eiweiß, 14 g Fett, 37 g KH
<b>Samstag, 30.11.2024</b>	Kartoffeleintopf mit Kasslerwürfel <sup>60,1,L</sup> Schokoladenpudding mit Sahne <sup>G</sup>	Laucheintopf Schokoladenpudding mit Sahne <sup>G</sup>	Kartoffeleintopf <sup>60,G,L</sup> Bockwurst <sup>60,1,2,L,M</sup> Schokoladenpudding mit Sahne <sup>G</sup>
	305 kcal, 13 g Eiweiß, 13 g Fett, 33 g KH	199 kcal, 5 g Eiweiß, 4 g Fett, 34 g KH	579 kcal, 18 g Eiweiß, 37 g Fett, 42 g KH
<b>Sonntag, 01.12.2024</b>	Wildgulasch <sup>A,O</sup> Spätzle <sup>A!,A,C,G</sup> Rosenkohl <sup>G</sup> Schneemann Eis <sup>F,G</sup>	Vegetarisch gebratene Maultaschen <sup>A,C,L</sup> Kräuterschaum <sup>A,G</sup> gemischter Salat Schneemann Eis <sup>F,G</sup>	Wildgulasch <sup>A,O</sup> Spätzle <sup>A!,A,C,G</sup> Wachsbrechbohnen <sup>G</sup> Schneemann Eis <sup>F,G</sup>
	598 kcal, 15 g Eiweiß, 28 g Fett, 68 g KH	734 kcal, 19 g Eiweiß, 39 g Fett, 75 g KH	582 kcal, 13 g Eiweiß, 26 g Fett, 71 g KH

Zusatzstoffe: (A!) Glutenhaltige Getreide; (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel  
Allergene: (60) Sellerie; (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (B) Krebstiere 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 10mg/l, als SO2 angegeben; (R) Weichtiere 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!