

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag, 02.12.2024	Bratwurst-Auflauf mit Kartoffel und Herbstgemüse ^{C,G,L,M} Kümmel-Jus ^A Himbeer-Holunder Mascapo- ne Creme ^{1,G}	Quarkkeulchen ^{A,C,G} Vanillesoße ^G Himbeer-Holunder Mascapo- ne Creme ^{1,G}	Rindswurst ^{1,2} Bratensoße ^A Petersilienkartoffel ^G Schonkostgemüse ^{60,G,L} Himbeer-Holunder Mascapo- ne Creme ^{1,G}
	546 kcal, 19 g Eiweiß, 32 g Fett, 44 g KH	547 kcal, 12 g Eiweiß, 21 g Fett, 75 g KH	685 kcal, 22 g Eiweiß, 39 g Fett, 59 g KH
Dienstag, 03.12.2024	Hähnchenbrustfilet in Käse- Eihülle ^{A!,A,C,G,P} Bandnudel ^{A,C,G} Ratatouille Gemüse Tropischer Fruchtcocktail	Frischkäse Spinat Tasche ^{A,C,G} Tomaten-Ragout ^A Tropischer Fruchtcocktail	Putensteak Thymianrahmsoße ^{A,G} Spätzle ^{A!,A,C,G} Fingermöhren ^G Tropischer Fruchtcocktail
	774 kcal, 26 g Eiweiß, 39 g Fett, 76 g KH	498 kcal, 17 g Eiweiß, 14 g Fett, 71 g KH	450 kcal, 9 g Eiweiß, 16 g Fett, 64 g KH
Mittwoch, 04.12.2024	Kartoffelpuffer, ^{A!,A,C} Apfelmus ² Karamel Sahnepudding ^G	Vegetarisches Moussaka ^{3,A,C,F,G} Paprikagemüse Karamel Sahnepudding ^G	Eierpfannkuchen ^{A,C,G} Apfelmus ² Karamel Sahnepudding ^G
	456 kcal, 8 g Eiweiß, 11 g Fett, 79 g KH	372 kcal, 13 g Eiweiß, 14 g Fett, 47 g KH	501 kcal, 14 g Eiweiß, 11 g Fett, 84 g KH
Donnerstag, 05.12.2024	Spaghetti mit frischen Toma- ten und Basilikum ^A gemischter Salat Mirabellenkompott ²	Gemüse-Kartoffel Taler ^G Feldsalat Mirabellenkompott ²	Hühnerfrikassee ^{A,G} Reis Schonkostgemüse ^{60,G,L} Mirabellenkompott ²
	544 kcal, 11 g Eiweiß, 21 g Fett, 76 g KH	404 kcal, 6 g Eiweiß, 14 g Fett, 50 g KH	494 kcal, 30 g Eiweiß, 13 g Fett, 62 g KH
Freitag, 06.12.2024	Lachsfilet ^D Weißweinsauce ^{A,G,O} Salzkartoffel Blattspinat ^G Obst der Saison	Bunte Linsenpfanne mit frisch Käse ^{60,G,L} Kräutersoße ^{A,G} gemischter Salat Obst der Saison	Lachsfilet ^D Salzkartoffel Blattspinat ^G Obst der Saison
	276 kcal, 9 g Eiweiß, 10 g Fett, 34 g KH	301 kcal, 8 g Eiweiß, 21 g Fett, 19 g KH	197 kcal, 8 g Eiweiß, 4 g Fett, 29 g KH
Samstag, 07.12.2024	Graupensuppe mit Rindfleisch ^{A,AC,G,L} Fruchtjoghurt ^G	Sellerie-Karotteneintopf ^{60,L} Fruchtjoghurt ^G	Sellerie-Karotteneintopf ^{60,L} Wiener Würstchen ^{60,1} Fruchtjoghurt ^G
	159 kcal, 5 g Eiweiß, 3 g Fett, 28 g KH	232 kcal, 7 g Eiweiß, 2 g Fett, 45 g KH	510 kcal, 19 g Eiweiß, 27 g Fett, 46 g KH
Sonntag, 08.12.2024	glasierter Schweineschulter ^{A,L,O,100} Bratensoße ^A Kartoffelklöße Apfelrotkohl Tannenbaum Eis ^{F,G}	Brokkoli-Kartoffelgratin ^{1,G} Tomatensalat Tannenbaum Eis ^{F,G}	Schweinenackenbraten, LV ^{60,A,L,100} Bratensoße ^A Kartoffelklöße Kaisergemüse ^G Tannenbaum Eis ^{F,G}
	623 kcal, 7 g Eiweiß, 31 g Fett, 77 g KH	538 kcal, 11 g Eiweiß, 35 g Fett, 43 g KH	621 kcal, 9 g Eiweiß, 29 g Fett, 77 g KH

Zusatzstoffe: (A!) Glutenhaltige Getreide; (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker
Allergene: (60) Sellerie; (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (AC) Gerste und Gersteerzeugnisse; (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; (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!