

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag, 03.02.2025</b>	Kartoffel-Hackfleischauflauf <sup>G</sup> Tomatensoße <sup>A</sup> gemischter Salat Götterspeise Tropic	Grünkohl Hanf Burger Salzkartoffel Letschogemüse Götterspeise Tropic	Kartoffel-Schinkenauflauf C,G,100 Tomatensoße <sup>A</sup> gemischter Salat Götterspeise Tropic
	718 kcal, 34 g Eiweiß, 36 g Fett, 61 g KH	457 kcal, 16 g Eiweiß, 10 g Fett, 74 g KH	406 kcal, 14 g Eiweiß, 18 g Fett, 44 g KH
<b>Dienstag, 04.02.2025</b>	Kasseler Kotelett <sup>1,2</sup> Bratensoße <sup>A</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Bohnen <sup>G</sup> Buttermilch Dessert Orange.- Limete <sup>G</sup>	Gemüsestrudel <sup>A,G,L</sup> Käsesoße <sup>A,G</sup> Eisbergsalat in Joghurtdres- sing <sup>G</sup> Buttermilch Dessert Orange.- Limete <sup>G</sup>	Schweinenackenbraten, LV 60,A,L,100 Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Kohlrabi <sup>G</sup> Buttermilch Dessert Orange.- Limete <sup>G</sup>
	555 kcal, 38 g Eiweiß, 22 g Fett, 47 g KH	512 kcal, 13 g Eiweiß, 29 g Fett, 47 g KH	364 kcal, 9 g Eiweiß, 15 g Fett, 44 g KH
<b>Mittwoch, 05.02.2025</b>	Putengeschnetzeltes in Champignon Rahmsoße <sup>A,G,O</sup> Butterreis <sup>G</sup> Pariser Karotten <sup>G</sup> Obstsalat	Hefeklöße <sup>A,C,G</sup> Vanillesoße <sup>G</sup> Obstsalat	Putengechnetzeltes <sup>A,G</sup> Spätzle <sup>A!,A,C,G</sup> Endiviensalat Obstsalat
	404 kcal, 6 g Eiweiß, 14 g Fett, 62 g KH	571 kcal, 16 g Eiweiß, 7 g Fett, 110 g KH	398 kcal, 9 g Eiweiß, 12 g Fett, 61 g KH
<b>Donnerstag, 06.02.2025</b>	Schnitzel "Schweizer Art" mit Tomaten und Käse überba- cken <sup>A,G,100</sup> Thymianrahmsoße <sup>A,G</sup> Butterknöpfe <sup>A,AE,C,G</sup> Blumenkohl <sup>G</sup> Heidelbeere-Quark <sup>G</sup>	Polentatasche <sup>A,G</sup> Salbeisoße <sup>A</sup> Schwenkgemüse Heidelbeere-Quark <sup>G</sup>	Schweineschnitzel, Natur, LV 100 Butterreis <sup>G</sup> Kopfsalat Heidelbeere-Quark <sup>G</sup>
	676 kcal, 39 g Eiweiß, 26 g Fett, 68 g KH	214 kcal, 9 g Eiweiß, 9 g Fett, 24 g KH	361 kcal, 9 g Eiweiß, 15 g Fett, 46 g KH
<b>Freitag, 07.02.2025</b>	gebackenes Seelachsfilet <sup>A!,A,D</sup> Senf-Dillcreme <sup>G,M</sup> Kartoffelecken Kopfsalat Obst der Saison	Penne <sup>A</sup> mit Gorgonzola und Blattspi- nat <sup>A!,60,A,G,L</sup> Kopfsalat Obst der Saison	pochiertes Seelachsfilet <sup>D,O</sup> Kräutersoße <sup>A,G</sup> Petersilienkartoffel <sup>G</sup> Kopfsalat Obst der Saison
	490 kcal, 17 g Eiweiß, 22 g Fett, 54 g KH	754 kcal, 24 g Eiweiß, 15 g Fett, 129 g KH	385 kcal, 30 g Eiweiß, 14 g Fett, 34 g KH
<b>Samstag, 08.02.2025</b>	Linseneintopf <sup>60,1,L,100</sup> Wiener Würstchen <sup>60,1</sup> Caramel-Vanillestrudel <sup>G</sup>	Karotten-Ingwer Eintopf <sup>60,L</sup> Caramel-Vanillestrudel <sup>G</sup>	Blumenkohl-Karotteneintopf - mit Reis <sup>L</sup> Wiener Würstchen <sup>60,1</sup> Caramel-Vanillestrudel <sup>G</sup>
	578 kcal, 25 g Eiweiß, 31 g Fett, 46 g KH	209 kcal, 6 g Eiweiß, 5 g Fett, 34 g KH	584 kcal, 21 g Eiweiß, 30 g Fett, 55 g KH
<b>Sonntag, 09.02.2025</b>	Wildgulasch <sup>A,O</sup> Spätzle <sup>A!,A,C,G</sup> Rosenkohl <sup>G</sup> Erdbeere Eisbecher <sup>G</sup>	Käsemedallion <sup>A!,60,A,AE,C,F,G,N</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Rahmgemüse <sup>A,G</sup> Erdbeere Eisbecher <sup>G</sup>	Rinderbraten, LV <sup>60,A,L</sup> Spätzle <sup>A!,A,C,G</sup> Kaisergemüse <sup>G</sup> Erdbeere Eisbecher <sup>G</sup>
	463 kcal, 14 g Eiweiß, 18 g Fett, 57 g KH	674 kcal, 19 g Eiweiß, 27 g Fett, 82 g KH	383 kcal, 11 g Eiweiß, 13 g Fett, 53 g KH

Zusatzstoffe: (A!) Glutenthaltige Getreide; (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel  
Allergene: (60) Sellerie; (A) Glutenthaltiges Getreide und -erzeugnisse; (AE) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (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 10mg/l, als SO<sub>2</sub> 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!