

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag, 24.06.2024	gefüllte Paprika ^{Al,A,C,100} Kartoffeln Cheesecake Creme ^{C,G}	Gemüse Gouda Stäbchen ^{A,C,G,L} Salzkartoffel Letschogemüse Cheesecake Creme ^{C,G}	Hacksteak LV ^{A,C,F} Bratensoße ^A Kartoffelpüree ^{G,O} Blumenkohl ^G Cheesecake Creme ^{C,G}
	270 kcal, 9 g Eiweiß, 12 g Fett, 27 g KH	395 kcal, 15 g Eiweiß, 4 g Fett, 80 g KH	313 kcal, 11 g Eiweiß, 15 g Fett, 31 g KH
Dienstag, 25.06.2024	gepökelter Schweinenacken ¹ Bratensoße ^A Kartoffelpüree ^{G,O} Sauerkraut Pflaumenkompott ²	Kaiserschmarren ^{Al,A,C,G,HA} Vanillesoße ^G Pflaumenkompott ²	Schweinenackenbraten, LV ^{60,A,L,100} Bratensoße ^A Kartoffelpüree ^{G,O} Schonkostgemüse ^{60,G,L} Pflaumenkompott ²
	534 kcal, 30 g Eiweiß, 24 g Fett, 44 g KH	425 kcal, 13 g Eiweiß, 18 g Fett, 51 g KH	378 kcal, 7 g Eiweiß, 14 g Fett, 52 g KH
Mittwoch, 26.06.2024	Putengeschnetzeltes in Champignon Rahmsoße ^{A,G,O} Gemüsereis Himbeer-Holunder Mascapo- ne Creme ^{1,G}	Auberginenauflauf ^{1,A,C,G} Kartoffelpüree ^{G,O} gemischter Salat Himbeer-Holunder Mascapo- ne Creme ^{1,G}	Putengeschnetzeltes in Champignon Rahmsoße ^{A,G,O} Garkartoffeln glasierte Karotten ^G Himbeer-Holunder Mascapo- ne Creme ^{1,G}
	341 kcal, 7 g Eiweiß, 10 g Fett, 54 g KH	532 kcal, 23 g Eiweiß, 35 g Fett, 28 g KH	269 kcal, 5 g Eiweiß, 11 g Fett, 34 g KH
Donnerstag, 27.06.2024	Hackfleischröllchen- ^{Al,A,C,G,M} Ajvar Djuvecreis ^G Heidelbeere-Quark ^G	Kartoffel Kürbiskern Röstli ^{A,L} Käsesoße ^{A,G} gemischter Salat Heidelbeere-Quark ^G	Hackfleischbällchen in Rahm- soße ^{Al,A,AD,C,G,100} Butterreis ^G Kopfsalat Heidelbeere-Quark ^G
	874 kcal, 31 g Eiweiß, 39 g Fett, 95 g KH	572 kcal, 15 g Eiweiß, 32 g Fett, 54 g KH	660 kcal, 25 g Eiweiß, 36 g Fett, 61 g KH
Freitag, 28.06.2024	gebackenes Seelachsfilet ^{Al,A,D} Remouladensoße ^{Al,2,4,C,G,M} Kartoffelsalat ^{60,1,3,4,L,M} Obst der Saison	gebratene Champignons mit Fetakäse und Brokkoli ^G Kräutersoße ^{A,G} Kopfsalat Obst der Saison	pochiertes Seelachsfilet ^{D,O} Kräutersoße ^{A,G} Petersilienkartoffel ^G Kopfsalat Obst der Saison
	485 kcal, 18 g Eiweiß, 25 g Fett, 43 g KH	425 kcal, 16 g Eiweiß, 34 g Fett, 10 g KH	385 kcal, 30 g Eiweiß, 14 g Fett, 34 g KH
Samstag, 29.06.2024	weiße Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage ^{60,L,O} Caramel-Vanillestrudel ^G	Blumenkohl-Karotteneintopf ^L Caramel-Vanillestrudel ^G	Blumenkohl-Karotteneintopf ^L Wiener Würstchen ^{60,1} Caramel-Vanillestrudel ^G
	255 kcal, 9 g Eiweiß, 9 g Fett, 31 g KH	217 kcal, 7 g Eiweiß, 5 g Fett, 34 g KH	495 kcal, 19 g Eiweiß, 30 g Fett, 35 g KH
Sonntag, 30.06.2024	geschmorter Rinderbraten ^{A,O} Böhmische Knödel ^{A,G,L,O} Apfelrotkohl Schokoeisbecher ^G	Käsemedallion ^{Al,60,A,AE,C,F,G,N} Kartoffelpüree ^{G,O} Rahmgemüse ^{A,G} Schokoeisbecher ^G	Rinderbraten, LV ^{60,A,L} Böhmische Knödel ^{A,G,L,O} Kaisergemüse ^G Schokoeisbecher ^G
	381 kcal, 8 g Eiweiß, 10 g Fett, 64 g KH	764 kcal, 21 g Eiweiß, 31 g Fett, 94 g KH	426 kcal, 10 g Eiweiß, 13 g Fett, 65 g KH

Zusatzstoffe: (A!) Glutenhaltige Getreide; (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel
Allergene: (60) Sellerie; (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (AE) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (AD) Hafer und Hafererzeugnisse; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (HA) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (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 10/mg/l, als SO2 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!