

Menükarte Essen auf Rädern vom 05.01.2026 bis 11.01.2026

Name:



Johanna Kirchner
Stiftung

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert
Montag 05.01.2026	Hackbraten [GG, WZ, ML, SE / 16] mit Bratensoße [GG, WZ, SU] Wirsing Kartoffelpüree [ML] 	Pastinaken-Steckrüben-Rösti [GG, HF, WZ, EI] mit Kräuterdip [ML] gemischter Salat mit Essig-Öl Dressing [SU, SE / 2] 	Fleischkäse [1, 2, 16] mit Schonkostgemüse [SL / 12] und Salzkartoffeln [12] 	Butterkeks Milchpudding [GG, WZ, ML]
Dienstag 06.01.2026	Champignon-Putengeschnetzeltes [ML, GG, WZ, SU] auf Dinkel-Nudeln [GG, DL] und Broccoli 	Kartoffel-Lauch-Auflauf [ML, EI] auf Paprikarahmsoße [ML, GG, WZ] gemischter Salat [SU, SE / 2] 	Champignon-Putengeschnetzeltes [ML, GG, WZ, SU] und Broccoli 	Mirabellen-Kompott
Mittwoch 07.01.2026	Herbstlicher Kartoffel-Kürbis-Topf [SL, ML] mit Feldsalat [SL] 	Apfelpfannkuchen [GG, WZ, EI, ML] mit Vanillesoße [ML] 	Herbstlicher Kartoffel-Kürbis-Topf [SL, ML] mit Feldsalat [SL] 	Sahnepudding Latte Macchiato [ML]
Donnerstag 08.01.2026	paniertes Schweineschnitzel [GG, WZ, EI] mit Rahmsoße [ML, GG, WZ] Kartoffelwürfel [SU / 2, 13] Eisbergsalat 	Asiatische Gemüsepflanne mit Tofu und Reis [SO, GG, WZ] 	Schweineschnitzel natur mit Rahmsoße [ML, GG, WZ] Kartoffelwürfel [SU / 2, 13] Eisbergsalat 	Obst der Saison [14]
Freitag 09.01.2026	Rühreier [EI, ML] mit Rahmspinat [ML] und Salzkartoffeln [12] 	Caponata mit Gnocchi [SL, SU, EI / 2] Rucola-Tomatensalat [SU / 2] 	Lachsfilet [GG, WZ, FI, ML] mit Rahmspinat [ML] und Salzkartoffeln [12] 	Rote Grütze mit Vanillesoße [ML]
Samstag 10.01.2026	Steckrübeneintopf [SU, SL, ML / 2, 13] mit Mettwurst [1, 2, 16] Brötchen [GG, WZ, GE] 	Kichererbseneintopf [SU / 2, 13] Brötchen [GG, WZ, GE] 	Wochenmarkteintopf mit Bockwurst [SL, GG, WZ, SE / 3, 12, 1, 2, 16] Brötchen [GG, WZ, GE] 	Schoko Milchpudding [ML]
Sonntag 11.01.2026	Wildgulasch [SU] mit Rosenkohl [ML] und Kroketten [ML] 	Gemüse-Vollkorn-Bratling [GG, WZ, EI, SL] auf Rahmgemüse [ML, GG, WZ] mit Risoleekartoffel [12] 	Schweinenacken in eigener Soße [SE, SL] Kartoffelpüree [ML] und Schonkostgemüse [SL / 12] 	Wochenendbecher Erdbeer-Mousse [SO, ML / 2, 12]

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an das Küchenteam unter Tel.: 06171-6304-37 / -38 E-Mail: kueche.thmh@awo-frankfurt.de

Das Küchenteam wünscht guten Appetit.