

Menükarte Essen auf Rädern vom 02.03.2026 bis 08.03.2026

Name:



Johanna Kirchner
Stiftung

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert
Montag 02.03.2026	Chili Con Carne vom Rind [GG, WZ / 0, 2] Baguette [GG, WZ] gemischter Salat mit Essig-Öl Dressing [SU, SE / 2, 0] 	Asia-Nudeln mit Wokgemüse [GG, WZ] mit süßsaurer Soße [SU, GG, WZ, SO, SM / 2, 13, 0] 	Haschee [SL, ML] mit Nudeln [GG, WZ] Eisbergsalat 	Mousse au Chocolat [ML]
Dienstag 03.03.2026	Kaiserschmarrn [GG, WZ, EI, ML] mit Vanillesoße [ML] und Zwetschgenröster 	Ofengemüse mit Kartoffeln [SL] mit Kräuterquark [ML] und Rote Bete Salat [SU / 4, 2, 0] 	Eier-Pfannkuchen [GG, WZ, EI, ML] mit Vanillesoße [ML] 	Aprikosenkompott [2]
Mittwoch 04.03.2026	Hühnerfrikassee [ML, GG, WZ, SU] mit Butterreis [ML] mit Leipziger Allerlei [0, 12] 	Spinatknödel [GG, WZ, EI, ML] mit Käsesoße [ML, GG, WZ] Endiviensalat mit Schmand Dressing [ML, SE, SU, GG / 0, 2] 	Hühnerfrikassee [ML, GG, WZ, SU] mit Butterreis [ML] Eisbergsalat 	Götterspeise Himbeer mit Vanillesoße [ML / 12]
Donnerstag 05.03.2026	gepökeltes Eisbein mit Erbsenpüree und Sauerkraut 	Gemüsepfanne mit Tofu [SO] mit Butterreis [ML] Eisbergsalat 	Schweineschnitzel natur mit Bratensoße, [GG, WZ, SU] Kartoffelpüree [ML] und Broccoli 	Apfelkompott [2]
Freitag 06.03.2026	Seelachsfilet in Knusperpanade [GG, WZ, FI / 28] mit Remouladensoße [GG, WZ, EI, SL, ML / 2, 0, 4, 12] und Kartoffelsalat [0, 4, 12] 	Vegetarischer Tortellini-Auflauf mit Zucchini [GG, WZ, ML] Tomatensalat [SU / 0, 2] 	pochiertes Seelachsfilet [SU, FI, SL] mit Weißweinsoße [SU, ML, GG, WZ] Salzkartoffeln gemischter Salat [SU, SE / 2, 0] 	Obst der Saison [0, 14]
Samstag 07.03.2026	Ungarische Gulaschsuppe [GG, WZ, SU] Brötchen [GG, WZ, GE] 	Bayrischer Gemüseeintopf [SL, ML, GG, WZ] Brötchen [GG, WZ, GE] 	Gemüseeintopf mit Nudeln [SL, GG, WZ] und Bockwurst [1, 2] Brötchen [GG, WZ, GE] 	Erdbeer Pudding mit Sahne [ML / 12]
Sonntag 08.03.2026	Schweineroulade "Hausfrauen Art" [SE, SU, GG, WZ / 0, 1, 2, 7, 16] mit Salzkartoffeln [0, 12] und Apfelspätzle [SU / 0, 2] 	Bandnudeln mit Bohnengemüse der Provence [GG, WZ] mit Feldsalat [SL] 	Schweineroulade "Hausfrauen Art" [SE, SU, GG, WZ / 0, 1, 2, 7, 16] mit Salzkartoffeln [0, 12] und Schonkostgemüse [SL / 0, 12] 	Eisbecher "Waldfrucht [ML / 1]

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an das Küchenteam unter Tel.: 06171-6304-54 E-Mail: kueche.thmh@awo-frankfurt.de

Das Küchenteam wünscht guten Appetit.