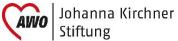
Menükarte Essen auf Rädern vom 10.11.2025 bis 16.11.2025



	Name:		Stiftung	
	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert
Montag 10.11.2025	Geflügelfrikadelle [GG, WZ, EI, SE] auf Rahmschwarzwurzel [ML, GG, WZ] mit Kräuterkartoffel [12]	Kartoffel-Auflauf mediterran [EI, ML] mit Thymiansoße [ML, GG, WZ] Gurkensalat [SU, ML / 2, 13]	Frikadelle [EI, GG, WZ, ML] mit Bratensoße [GG, WZ] Kartoffelpüree [ML] und Kaisergemüse	Birne-Quitte- Mascarpone Creme [ML / 1]
Dienstag 11.11.2025	Kartoffelpuffer [GG, WZ, EI] Apfelmus [2, 4]	Nudeln mit Spitzkohl in cremiger Parmesansauce [GG, WZ, ML] gemischter Salat mit Essig-Öl Dressing [SU, SE / 2]	Eier-Pfannkuchen [GG, WZ, EI, ML] mit Vanillesoße [ML / 12]	Gelbe Grütze mit Vanillesoße [ML]
Mittwoch 12.11.2025	Schweinegeschnetzteltes Jägerart [su, ML / 1, 2] mit Bandnudeln [sg, wz, El / 12] und Mischgemüse	Eierpfannkuchen mit Quarkfüllung [GG, WZ, EI, ML] und Vanillesoße [ML / 12]	Schweinegeschnetzeltes [SU, ML, GG, WZ] mit Bandnudeln [GG, WZ, EI / 12] und Fingermöhren [12]	Cappucino Pudding [GG, GE, ML]
Donnerstag 13.11.2025	gekochter Tafelspitz [sl.] mit Meerrettichsoße [sg, wz, Ml., su / 2] Bouillonkartoffeln [sl.] und Rote Bete Salat [su / 4, 2]	Blumenkohlschnitzel [GG, HF, WZ] auf Paprikagemüse [SL, GG, WZ, SO] Kartoffelecken	gekochter Tafelspitz [SL] mit Meerrettichsoße [GG, WZ, ML, SU / 2] Bouillonkartoffeln [SL] und Rote Bete Salat [SU / 4, 2]	Fruchtquark Heidelbeer [ML]
Freitag 14.11.2025	gebratenes Rotbarschfilet [GG, WZ, FI] mit Garnelen in Weißweinsoße [SU, ML, KT] Butterreis [ML] und Salat der Saison [SU, SE /	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren [GG, WZ, ML] Baguette [GG, WZ] gemischter Salat [SU, SE / 2]	pochiertes Rotbarschfilet [SU, FI] mit Salzkartoffeln Endiviensalat mit Schmand Dressing [ML, SE, SU, GG / 2]	Obst der Saison [14]
Samstag 15.11.2025	Graupeneintopf mit Rindfleischeinlage [GG, GE, SL] Brötchen [GG, WZ, GE]	Chinakohleintopf [SL] Brötchen [GG, WZ, GE]	Chinakohleintopf mit Würstchen [sL / 1, 2] Brötchen [gg, wz, ge]	Vanillebecher mit Sahne [GG, WZ, ML / 12]
Sonntag 16.11.2025	Entenkeule [SL, SU] mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl [7, 2]	Vegetarische Hirtenpfanne griechischer Art [GG, WZ, ML, SL] Tomatensalat [SU / 2]	Rinderbraten in eigener Soße [SE, SL] Kartoffelpüree [ML] und Schonkostgemüse [SL / 12]	Eisbecher Pistazie [ML, SF, PI / 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.