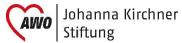
N

Menükarte Essen auf Rädern vom 24.03.2025 bis 30.03.2025



	Name:		Stiftung	
	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert
Montag 24.03.2025	Königsberger Klopse in Kapernsoße [EI, ML, GG, WZ / 30] mit Butterreis [ML] und Erbsen [12]	Gemüse-Kartoffel-Auflauf [ML, EI] mit Paprikarahmsoße [GG, wz, ML, EI] dazu Apfel-Möhrensalat [SU / 2, 13]	Königsberger Klopse [GG, wz, EI / 30] mit Butterreis [ML] und Schonkostgemüse [SL /	Pudding Panna Cotta [ML]
Dienstag 25.03.2025	Allgäuer Schinkennudeln [GG, WZ, EI, ML / 1, 2, 16, 12] mit Tomatensoße [GG, WZ] gemischter Salat [SU, SE / 2]	Asiatische Gemüsepfanne mit Tofu und Reis [so, gg, wz]	Nudelauflauf [GG, WZ, EI, SL, ML] mit Tomatensoße [GG, WZ] gemischter Salat [SU, SE / 2]	Obstsalat
Mittwoch 26.03.2025	Putenschnitzel mit Peperonata, Zuccini und Kartoffeln	Gebratene Vollkornnudeln mit Ei und Brokkoli- Blumenkohl-Gemüse [GG, WZ, EI] Tomatensalat [SU / 2]	Putenschnitzel natur [29] Geflügeljus [GG, WZ] Kartoffelpüree [ML] und Zucchini-Gemüse	Fruchtjoghurt Kirsch- Banane [ML / 2]
Donnerstag 27.03.2025	Rindergeschnetzeltes Stroganoff [SE, ML / 4] Eierspätzle [EI, GG, WZ / 12] Endiviensalat mit Schmand Dressing [ML, SE, SU, GG / 2]	Marillen-Frucht-Knödel [GG, WZ, EI, ML] mit Vanillesoße [ML / 12]	Gulasch [66, wz] mit bunte Röhren Nudeln [66, wz] und Eisbergsalat	Fruchtcocktail [2, 12]
Freitag 28.03.2025	Gedünstetes Seelachsfilet an Senfsoße mit Salzkartoffeln [FI, GG, WZ, ML] Schmorgurken [ML]	Rote Bete-Puffer [GG, WZ] mit Ananas-Curry-Dip [GG, WZ, EI, SE / 7, 12] Mediterraner Nudelsalat [GG, WZ, ML]	Gedünstetes Seelachsfilet an Senfsoße mit Salzkartoffeln [FI, GG, WZ, ML]	Obst der Saison [14]
Samstag 29.03.2025	Graupeneintopf mit Kassler [GG, GE, SL / 1, 2, 16] Brötchen [GG, wz, GE]	Rote Linseneintopf [SL, SU / 2] Brötchen [GG, WZ, GE]	Gemüseeintopf mit Nudeln [SL, GG, WZ] Brötchen [GG, WZ, GE]	Dessert Strudel [ML /
Sonntag 30.03.2025	Bayrischer Bierbraten [GG, GE, WZ, ML, SL / 1, 2, 16] mit Bratensoße [GG, WZ] Semmelknödel [GG, WZ, EI, ML] und Spitzkohl	Ravioli mit Steinpilzfüllung [GG, WZ, EI, ML / 1] mit Salbeisoße [ML, GG, WZ] und Eisbergsalat	Schweinenacken in eigener Soße [se, sl.] Kartoffelpüree [ML] Karottengemüse	Eierlikör-Eis [ML / 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.