

Tag	Menü 1	Menü 2
<b>Montag, 22.03.2021</b>	Puten-Gyros Tzatziki <sup>G</sup> Reismudel <sup>A!,A</sup> Birnen-Quitte-Mascarpone Creme <sup>1,G</sup> <small>676 kcal, 51 g Eiweiß, 26 g Fett, 60 g KH</small>	Gemüse Couscous <sup>A</sup> Gemüsesoße <sup>60,A,G,L</sup> Pfefferschotenpaste Birnen-Quitte-Mascarpone Creme <sup>1,G</sup> <small>1365 kcal, 42 g Eiweiß, 57 g Fett, 126 g KH</small>
<b>Dienstag, 23.03.2021</b>	Tafelspitz aus dem Wurzelsud <sup>60,L</sup> Meerrettichsoße <sup>60,4,A,G,L,O</sup> Bouillonkartoffeln <sup>60,L</sup> Rote Grütze <sup>O</sup> flüssige Sahne <sup>G</sup> <small>358 kcal, 6 g Eiweiß, 17 g Fett, 41 g KH</small>	Rucula-Süßkartoffel Schnitte <sup>A,AC</sup> Paprikasoße gemischter Salat Rote Grütze <sup>O</sup> flüssige Sahne <sup>G</sup> <small>642 kcal, 8 g Eiweiß, 33 g Fett, 71 g KH</small>
<b>Mittwoch, 24.03.2021</b>	Schweine Kotelett <sup>A,100</sup> Bratensoße <sup>A</sup> Schlesischer Kartoffelsalat <sup>A!,60,1,2,4,6,A,C,G,M,100</sup> Mandarinenkompott <small>724 kcal, 35 g Eiweiß, 44 g Fett, 46 g KH</small>	Vegetarische Cannelloni <sup>A!,60,A,C,G</sup> gemischter Salat Mandarinenkompott <small>602 kcal, 23 g Eiweiß, 20 g Fett, 82 g KH</small>
<b>Donnerstag, 25.03.2021</b>	Wirsingroulade <sup>C,G,M,100</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Sahne Pudding Schokolade <sup>G</sup> <small>623 kcal, 16 g Eiweiß, 39 g Fett, 51 g KH</small>	Dampfnudel <sup>A,C,G</sup> Vanillesoße <sup>G</sup> Sahne Pudding Schokolade <sup>G</sup> <small>549 kcal, 12 g Eiweiß, 23 g Fett, 74 g KH</small>
<b>Freitag, 26.03.2021</b>	Seelachsfilet in Knusperpanade <sup>A,D</sup> Zitronenbuttersoße <sup>A!,60,A,G</sup> Salzkartoffel Gurkensalat <sup>G</sup> Obst der Saison <small>644 kcal, 22 g Eiweiß, 24 g Fett, 82 g KH</small>	Blätterteigtasche mit mediterraner Gemüsefüllung <sup>A,C,G</sup> gemischter Salat Obst der Saison <small>568 kcal, 14 g Eiweiß, 31 g Fett, 58 g KH</small>
<b>Samstag, 27.03.2021</b>	weiße Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage <sup>60,L,O</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,F</sup> Saison-Joghurt <sup>G,HA</sup> <small>468 kcal, 17 g Eiweiß, 9 g Fett, 75 g KH</small>	Cremiger-Kartoffeleintopf <sup>G,L</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,F</sup> Saison-Joghurt <sup>G,HA</sup> <small>433 kcal, 14 g Eiweiß, 6 g Fett, 78 g KH</small>
<b>Sonntag, 28.03.2021</b>	Sauerbraten <sup>60,A,L,M</sup> Kartoffelklöße Apfelrotkohl Vanilleeisbecher <sup>G</sup> <small>332 kcal, 5 g Eiweiß, 8 g Fett, 57 g KH</small>	Gemüseplatte <sup>G</sup> Soße Hollandaise <sup>C,G</sup> Petersilienkartoffel <sup>G</sup> Vanilleeisbecher <sup>G</sup> <small>538 kcal, 11 g Eiweiß, 33 g Fett, 48 g KH</small>

Zusatzstoffe: (A!) Glutenhaltige Getreide; (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel  
 Allergene: (60) Sellerie; (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (AC) Gerste und Gersteerzeugnisse; (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; (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.: 069-40504-127 / -182 E-Mail: kueche.asz@awo-frankfurt.de

**Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.**

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!