

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 05.04.2021	Kalbsrahmgulasch ^{1,2,A,G,O} Spätzle ^{A!,A,C,G} Kaisergemüse ^G Eierlikörcreme ^{C,F,G}	Spargel Maultaschen ^{A,C,G} Kräuterschaum ^{A,G} gemischter Salat Eierlikörcreme ^{C,F,G}
	655 kcal, 33 g Eiweiß, 29 g Fett, 65 g KH	691 kcal, 24 g Eiweiß, 29 g Fett, 83 g KH
Dienstag, 06.04.2021	Schweineschnitzel ^{A!,A,100} Paprikasoße Bratkartoffeln Kefir Dessert Maracuja ^G	Asia-Reispfanne ³ milde Currysoße ^{A,G} Eisbergsalat in Joghurtdressing ^{2,G,O} Kefir Dessert Maracuja ^G
	579 kcal, 30 g Eiweiß, 21 g Fett, 65 g KH	520 kcal, 10 g Eiweiß, 28 g Fett, 56 g KH
Mittwoch, 07.04.2021	Kaiserschmarren ^{A!,A,C,G,HA} Vanillesoße ^G Pflaumenkompott ² Obstsalat	Teigtasche gefüllt mit Oliven und Tomaten ^{A,C,G} Käsesoße ^{A,G} Feldsalat Obstsalat
	683 kcal, 19 g Eiweiß, 19 g Fett, 106 g KH	511 kcal, 13 g Eiweiß, 19 g Fett, 69 g KH
Donnerstag, 08.04.2021	Fleischklößchen ^{A,AD,C,100} Rahmsoße ^{A,G} Butterreis ^G Kopfsalat Heidelbeere-Quark ^G	Gemüsestrudel ^{A,C,G,L} Paprikasoße gemischter Salat Heidelbeere-Quark ^G
	608 kcal, 22 g Eiweiß, 32 g Fett, 61 g KH	377 kcal, 12 g Eiweiß, 15 g Fett, 46 g KH
Freitag, 09.04.2021	Heringsstipp ^{1,6,C,D,G,M} Pellkartoffel Obst der Saison	gebratene Champignons mit Fetakäse und Brokkoli ^G Kopfsalat Obst der Saison
	730 kcal, 13 g Eiweiß, 45 g Fett, 64 g KH	490 kcal, 17 g Eiweiß, 29 g Fett, 36 g KH
Samstag, 10.04.2021	Linseneintopf ^{60,1,L,100} Wiener Würstchen ^{60,1} Kaiserbrötchen ^{A,F} Caramel-Vanillestrudel ^G	Blumenkohl-Karotteneintopf mit Reis ^L Kaiserbrötchen ^{A,F} Caramel-Vanillestrudel ^G
	589 kcal, 26 g Eiweiß, 28 g Fett, 55 g KH	354 kcal, 10 g Eiweiß, 2 g Fett, 71 g KH
Sonntag, 11.04.2021	Kalbsrollbraten ^{A,L,O} Kartoffelklöße Rahmkraut mit Nüssen ^G Schokoeisbecher ^G	Käsemedallion ^{A!,60,A,AE,C,F,G,N} Kartoffelpüree ^{G,O} Rahmgemüse ^{A,G} Schokoeisbecher ^G
	505 kcal, 8 g Eiweiß, 20 g Fett, 68 g KH	684 kcal, 20 g Eiweiß, 28 g Fett, 84 g KH

Zusatzstoffe: (A!) Glutenhaltige Getreide; (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
Allergene: (60) Sellerie; (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (AE) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (AD) Hafer und Hafererzeugnisse; (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; (N) Sesamsamen 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!