

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 19.04.2021	Bolognese ^{60,A,L,100} Spaghetti ^{A,G} gemischter Salat Obstsalat 578 kcal, 20 g Eiweiß, 27 g Fett, 63 g KH	Spinat Knuspermedallion ^{A,C,G} Tomatensoße ^A Gurkensalat ^G Obstsalat 473 kcal, 14 g Eiweiß, 15 g Fett, 68 g KH
	Dienstag, 20.04.2021	Bratwurst-Schnecke ² Kartoffelpüree mit Speck und Frühlingszwiebeln ^{1,G,100} Kopfsalat Heidelbeer-Buttermilch ^G 409 kcal, 11 g Eiweiß, 18 g Fett, 49 g KH
Mittwoch, 21.04.2021	Hühnerfrikassee ^{A,G} Butterreis ^G Buttergemüse ^G Schattenmorelle Kompott 566 kcal, 32 g Eiweiß, 20 g Fett, 59 g KH	Zwetschgen Topfenknödel ^{A,AC,C,G,HB} Vanillesoße ^G Schattenmorelle Kompott 337 kcal, 8 g Eiweiß, 8 g Fett, 55 g KH
	Donnerstag, 22.04.2021	Tortellini mit Riccotafüllung ^{Al,A,G} Pilzrahmsoße ^{Al,A,G,O} Tomatensalat Mango -Joghurt ^G 570 kcal, 17 g Eiweiß, 19 g Fett, 82 g KH
Freitag, 23.04.2021	Helgoländer Fischtopf ^{A,D,M} Dillkartoffeln ^G gemischter Salat Obst der Saison 450 kcal, 13 g Eiweiß, 12 g Fett, 68 g KH	Karotten-Kürbiskern-Rösti ^{A,C,L} Tahin-Creme ^{G,N} Endiviensalat Fladenbrot ^{A,G,N} Obst der Saison 829 kcal, 24 g Eiweiß, 33 g Fett, 104 g KH
	Samstag, 24.04.2021	Kartoffeleintopf mit Kasslerwürfel ^{60,1,L} Kaiserbrötchen ^{A,F} Vanillepudding mit Sahne ^G 420 kcal, 17 g Eiweiß, 13 g Fett, 59 g KH
Sonntag, 25.04.2021	Rinderroulade Hausfrauen Art ^{1,A,G,M,O} Risoleekartoffel grüne Bohnen ^G Schokoeisbecher ^G 532 kcal, 24 g Eiweiß, 24 g Fett, 48 g KH	Eierfrikassee ^{A,C,G} Petersilienkartoffel ^G gemischter Salat Schokoeisbecher ^G 419 kcal, 13 g Eiweiß, 19 g Fett, 45 g KH

Zusatzstoffe: (A!) Glutenhaltige Getreide; (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel
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; (HB) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (HD) Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse; (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 10mg/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!