

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 17.05.2021	überbackener Rahmblumenkohl mit gekochten Schinken ^{1,2,A,G} Petersilienkartoffel ^G Endiviensalat Aprikosenkompott 449 kcal, 17 g Eiweiß, 15 g Fett, 58 g KH	pikantes Kürbis-Paprikragout ^{1,A,G} Duftreis ^G Eisbergsalat in Joghurtdressing ^{2,G,O} Aprikosenkompott 357 kcal, 6 g Eiweiß, 10 g Fett, 58 g KH
	Hackbraten ^{M,100} Kartoffelecken Rahmkolrabi ^{A,G} Banana-Split Creme ^{F,G} 666 kcal, 25 g Eiweiß, 33 g Fett, 63 g KH	Süßkartoffeltasche mit Frischkäse und Kräutern gefüllt ^{A,G} Schnittlauchsoße ^{A,G} Tomatensalat Banana-Split Creme ^{F,G} 470 kcal, 10 g Eiweiß, 23 g Fett, 55 g KH
Mittwoch, 19.05.2021	Rindfleischstreifen in Paprikasahne ^{A,M,O} Gemüsereis Kopfsalat Götterspeise Kirsch Vanillesoße ^G 471 kcal, 10 g Eiweiß, 14 g Fett, 73 g KH	Schupfnudel in Mandelbutter ^{A,C,G,HA} Rote Grütze ^O Götterspeise Kirsch Vanillesoße ^G 630 kcal, 13 g Eiweiß, 18 g Fett, 100 g KH
	Kohlroulade ^{A!,A,C,G,M} Salzkartoffel Saison-Joghurt ^{G,HA} 584 kcal, 17 g Eiweiß, 30 g Fett, 60 g KH	mildes Chili sin Carne mit Kartoffelwürfel ^{A,F} Sauerrahm ^G Fladenbrot ^{A,G,N} Saison-Joghurt ^{G,HA} 751 kcal, 33 g Eiweiß, 29 g Fett, 86 g KH
Freitag, 21.05.2021	Seelachsfilet "Müllerin" ^{A!,A,D,G} Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,G} Obst der Saison 513 kcal, 25 g Eiweiß, 10 g Fett, 77 g KH	gebackener-Camembert ^{A!,A,G} -Preiselbeeren Baguette ^A gemischter Salat Obst der Saison 955 kcal, 33 g Eiweiß, 37 g Fett, 119 g KH
	Erbseintopf ^{60,1,L,100} Wiener Würstchen ^{60,1} Kaiserbrötchen ^{A,F} Fruchtbuttermilch ^G 802 kcal, 33 g Eiweiß, 33 g Fett, 90 g KH	Kartoffeleintopf ^{60,G,L} Kaiserbrötchen ^{A,F} Fruchtbuttermilch ^G 460 kcal, 12 g Eiweiß, 11 g Fett, 75 g KH
Sonntag, 23.05.2021	Schweinefilet-Topf "Jäger Art" ^{A,100} Spätzle ^{A!,A,C,G} Feldsalat Erdbeere Eisbecher ^G 484 kcal, 28 g Eiweiß, 19 g Fett, 47 g KH	Ravioli mit Steinpilz-Frischkäse Füllung ^{A,C,G} Gemüesoße ^{60,A,G,L} Kopfsalat Erdbeere Eisbecher ^G 426 kcal, 11 g Eiweiß, 19 g Fett, 49 g KH

Zusatzstoffe: (A!) Glutenhaltige Getreide; (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel
Allergene: (60) Sellerie; (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (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!