

Name: _____

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 18.10.2021	Coq au Vin- A,L,O Rosmarinkartoffel Creme Caramel C,G 720 kcal, 38 g Eiweiß, 37 g Fett, 54 g KH	Zwetschgen Knödel A,AC,C,G,HB Vanillesoße G Creme Caramel C,G 538 kcal, 15 g Eiweiß, 17 g Fett, 79 g KH
Dienstag, 19.10.2021	Frikadelle A,C Bechamelkartoffeln A,G Rote Betesalat 2,4 Stracciatella Creme F,G 683 kcal, 23 g Eiweiß, 39 g Fett, 58 g KH	Pilzgulasch A,G Mini Semmelknödel A,C gemischter Salat Stracciatella Creme F,G 556 kcal, 21 g Eiweiß, 21 g Fett, 68 g KH
Mittwoch, 20.10.2021	gekochte Eier C Frankfurter Grüne Soße 2,4,C,G,M Salzkartoffel Brombeer - Birnengrütze O 552 kcal, 26 g Eiweiß, 26 g Fett, 50 g KH	gebackener Schafskäse A,G Kartoffelwürfel Bärlauch Dip G Brombeer - Birnengrütze O 625 kcal, 33 g Eiweiß, 31 g Fett, 50 g KH
Donnerstag, 21.10.2021	Schweineschnitzel A!,A,100 Bratensoße A Petersilienkartoffel G Rahmkarotten A,G Vanillequark G 671 kcal, 35 g Eiweiß, 25 g Fett, 74 g KH	gratinierte Tortelloni A,G gemischter Salat Vanillequark G 609 kcal, 26 g Eiweiß, 24 g Fett, 72 g KH
Freitag, 22.10.2021	Heringsstipp 1,6,C,D,G,M Pellkartoffel Obst der Saison 658 kcal, 12 g Eiweiß, 39 g Fett, 62 g KH	Brokkoli im Backteig A,C Sauce Tatar 2,4,C,G,M gemischter Salat Obst der Saison 695 kcal, 21 g Eiweiß, 25 g Fett, 93 g KH
Samstag, 23.10.2021	Ungarische Gulaschsuppe 60,L,O Kaiserbrötchen A,F Schokopudding mit Sahne G 340 kcal, 9 g Eiweiß, 5 g Fett, 64 g KH	Gemüse Eintopf mit Nudeln 60,A,C,L Kaiserbrötchen A,F Schokopudding mit Sahne G 459 kcal, 15 g Eiweiß, 6 g Fett, 84 g KH
Sonntag, 24.10.2021	Kalbsrollbraten A,L,O Kartoffelkroketten G Kohlrabi G Fürst Pückler Eisbecher 4,6,10,G 598 kcal, 11 g Eiweiß, 25 g Fett, 70 g KH	vegetarische Hirtenpfanne A,G Tomatensalat Fürst Pückler Eisbecher 4,6,10,G 469 kcal, 14 g Eiweiß, 18 g Fett, 54 g KH

Zusatzstoffe: (A!) Glutenhaltige Getreide; (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle
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; (L) Sellerie und -erzeugnisse; (M) Senf 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!