

Name: _____

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 06.12.2021	-Woihinkelche ^{C,G,O} Rosmarinkartoffel Ratatouille Gemüse Creme Caramel ^{C,G} 915 kcal, 45 g Eiweiß, 54 g Fett, 59 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, 07.12.2021	Frikadelle ^{A,C} Zwiebelsoße ^{A,G} Bechamelkartoffeln ^{A,G} Lauchgemüse ^{A,G} Stracciatella Creme ^{F,G} 775 kcal, 26 g Eiweiß, 45 g Fett, 65 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, 08.12.2021	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 ^{AI,G} Kartoffelwürfel Bärlauch Dip ^G Brombeer - Birnengrütze ^O 625 kcal, 33 g Eiweiß, 31 g Fett, 50 g KH
Donnerstag, 09.12.2021	Schweineschnitzel ^{AI,A,100} Bratensoße ^A Petersilienkartoffel ^G Rahmkarotten ^{A,G} Vanillequark ^G 671 kcal, 35 g Eiweiß, 25 g Fett, 74 g KH	gratinierter Tortelloni ^{A,G} Tomatensoße ^A gemischter Salat Vanillequark ^G 680 kcal, 28 g Eiweiß, 27 g Fett, 80 g KH
Freitag, 10.12.2021	Heringsstipp ^{1,6,C,D,G,M} Pellkartoffel Obst der Saison 658 kcal, 12 g Eiweiß, 39 g Fett, 62 g KH	Gemüse-Köttbullar ^A Rahmsoße ^{A,G} Butterreis ^G -Preiselbeeren Obst der Saison 667 kcal, 13 g Eiweiß, 14 g Fett, 119 g KH
Samstag, 11.12.2021	Pichelsteiner-Eintopf mit Fleischeinlage ^{AI,60,A,C,L} Kaiserbrötchen ^{A,F} Schokopudding mit Sahne ^G 450 kcal, 14 g Eiweiß, 6 g Fett, 82 g KH	Blumenkohl-Karotteneintopf mit Reis ^L Kaiserbrötchen ^{A,F} Schokopudding mit Sahne ^G 476 kcal, 12 g Eiweiß, 6 g Fett, 91 g KH
Sonntag, 12.12.2021	Kalbsrollbraten ^{A,L,O} Kartoffelkroketten ^G Kohlrabi ^G Tannenbaum Eis ^{F,G} 764 kcal, 10 g Eiweiß, 41 g Fett, 85 g KH	vegetarische Hirtenpfanne ^{A,G} Tomatensalat Tannenbaum Eis ^{F,G} 635 kcal, 14 g Eiweiß, 34 g Fett, 69 g KH

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; (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 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!