

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag,</b> <b>18.10.2021</b>	Coq au Vin- <sup>A,L,O</sup> Rosmarinkartoffel Ratatouille Gemüse Creme Caramel <sup>C,G</sup>	Zwetschgen Knödel <sup>A,AC,C,G,HB</sup> Vanillesoße <sup>G</sup> Creme Caramel <sup>C,G</sup>	Hähnchenkeulen LV braune Geflügelsoße <sup>A</sup> Petersilienkartoffel <sup>G</sup> Endiviensalat Creme Caramel <sup>C,G</sup>
	807 kcal, 40 g Eiweiß, 43 g Fett, 61 g KH	538 kcal, 15 g Eiweiß, 17 g Fett, 79 g KH	663 kcal, 40 g Eiweiß, 32 g Fett, 51 g KH
<b>Dienstag,</b> <b>19.10.2021</b>	Frikadelle <sup>A,C</sup> Zwiebelsoße <sup>A,G</sup> Bechamelkartoffeln <sup>A,G</sup> Lauchgemüse <sup>A,G</sup> Stracciatella Creme <sup>F,G</sup>	Pilzgulasch <sup>A,G</sup> Mini Semmelknödel <sup>A,C</sup> gemischter Salat Stracciatella Creme <sup>F,G</sup>	Hacksteak LV <sup>A,C,F</sup> Bratensoße <sup>A</sup> Kräuterreis gemischter Salat Stracciatella Creme <sup>F,G</sup>
	775 kcal, 26 g Eiweiß, 45 g Fett, 65 g KH	556 kcal, 21 g Eiweiß, 21 g Fett, 68 g KH	488 kcal, 11 g Eiweiß, 20 g Fett, 66 g KH
<b>Mittwoch,</b> <b>20.10.2021</b>	gekochte Eier <sup>C</sup> Frankfurter Grüne Soße <sup>2,4,C,G,M</sup> Salzkartoffel Brombeer - Birnengrütze <sup>O</sup>	gebackener Schafskäse <sup>A1,G</sup> Kartoffelwürfel Bärlauch Dip <sup>G</sup> Brombeer - Birnengrütze <sup>O</sup>	gekochte Eier <sup>C</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Rahmspinat <sup>A,G</sup> Brombeer - Birnengrütze <sup>O</sup>
	552 kcal, 26 g Eiweiß, 26 g Fett, 50 g KH	625 kcal, 33 g Eiweiß, 31 g Fett, 50 g KH	499 kcal, 24 g Eiweiß, 24 g Fett, 44 g KH
<b>Donnerstag,</b> <b>21.10.2021</b>	Schweineschnitzel <sup>A1,A,100</sup> Bratensoße <sup>A</sup> Petersilienkartoffel <sup>G</sup> Rahmkarotten <sup>A,G</sup> Vanillequark <sup>G</sup>	gratinierte Tortelloni <sup>A,G</sup> Tomatensoße <sup>A</sup> gemischter Salat Vanillequark <sup>G</sup>	Schweineschnitzel, Natur, LV <sup>100</sup> Bratensoße <sup>A</sup> Garkartoffeln Rahmkarotten <sup>A,G</sup> Vanillequark <sup>G</sup>
	671 kcal, 35 g Eiweiß, 25 g Fett, 74 g KH	680 kcal, 28 g Eiweiß, 27 g Fett, 80 g KH	398 kcal, 12 g Eiweiß, 15 g Fett, 50 g KH
<b>Freitag,</b> <b>22.10.2021</b>	Heringsstipp <sup>1,6,C,D,G,M</sup> Pellkartoffel Obst der Saison	Brokkoli im Backteig <sup>A,C</sup> Sauce Tatar <sup>2,4,C,G,M</sup> gemischter Salat Obst der Saison	pochiertes Seelachsfilet <sup>D,O</sup> Dillsoße <sup>A,G</sup> Pellkartoffel Obst der Saison
	618 kcal, 11 g Eiweiß, 39 g Fett, 54 g KH	695 kcal, 21 g Eiweiß, 25 g Fett, 93 g KH	389 kcal, 30 g Eiweiß, 7 g Fett, 49 g KH
<b>Samstag,</b> <b>23.10.2021</b>	Pichelsteiner-Eintopf mit Fleischeinlage <sup>A1,60,A,C,L</sup> Schokopudding mit Sahne <sup>G</sup>	Blumenkohl-Karotteneintopf mit Reis <sup>L</sup> Schokopudding mit Sahne <sup>G</sup>	Gemüseeeintopf mit Nudeln <sup>60,A,C,L</sup> Wiener Würstchen <sup>60,1</sup> Schokopudding mit Sahne <sup>G</sup>
	274 kcal, 9 g Eiweiß, 5 g Fett, 47 g KH	300 kcal, 7 g Eiweiß, 5 g Fett, 56 g KH	561 kcal, 21 g Eiweiß, 30 g Fett, 50 g KH
<b>Sonntag,</b> <b>24.10.2021</b>	Kalbsrollbraten <sup>A,L,O</sup> Kartoffelkroketten <sup>G</sup> Kohlrabi <sup>G</sup> Fürst Pückler Eisbecher <sup>4,6,10,G</sup>	vegetarische Hirtenpfanne <sup>A,G</sup> Tomatensalat Fürst Pückler Eisbecher <sup>4,6,10,G</sup>	Kalbsrollbraten <sup>A,L,O</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Blumenkohl <sup>G</sup> Fürst Pückler Eisbecher <sup>4,6,10,G</sup>
	597 kcal, 11 g Eiweiß, 25 g Fett, 70 g KH	469 kcal, 14 g Eiweiß, 18 g Fett, 54 g KH	426 kcal, 11 g Eiweiß, 22 g Fett, 34 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 10/mg/l, als SO2 angegeben; (100) mit Schweinefleisch

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an das Küchenteam.  
Tel.: 06171-6304-37 /-38 E-Mail: kueche.thmh@awo-frankfurt.de

**Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.**

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!