

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag, 24.01.2022	-Woihinkelche ^{C,G,O} Rosmarinkartoffel Ratatouille Gemüse Creme Caramel ^{C,G}	Zwetschgen Knödel ^{A,AC,C,G,HB} Vanillesoße ^G Creme Caramel ^{C,G}	Hähnchenkeulen LV braune Geflügelsoße ^A Petersilienkartoffel ^G Endiviensalat Creme Caramel ^{C,G}
	919 kcal, 45 g Eiweiß, 54 g Fett, 59 g KH	538 kcal, 15 g Eiweiß, 17 g Fett, 79 g KH	663 kcal, 40 g Eiweiß, 32 g Fett, 51 g KH
Dienstag, 25.01.2022	Königsberger Klopse ^{A,C,G,100} Butterreis ^G Erbsen-Karottengemüse Stracciatella Creme ^{F,G}	Pilzgulasch ^{A,G} Mini Semmelknödel ^{A,C} gemischter Salat Stracciatella Creme ^{F,G}	Hacksteak LV ^{A,C,F} Bratensoße ^A Kräuterreis gemischter Salat Stracciatella Creme ^{F,G}
	491 kcal, 14 g Eiweiß, 20 g Fett, 62 g KH	556 kcal, 21 g Eiweiß, 21 g Fett, 68 g KH	487 kcal, 11 g Eiweiß, 20 g Fett, 65 g KH
Mittwoch, 26.01.2022	gekochte Eier ^C Frankfurter Grüne Soße ^{2,4,C,G,M} Salzkartoffel Brombeer - Birnengrütze ^O	gebackener Schafskäse ^{A1,G} Kartoffelwürfel Bärlauch Dip ^G Brombeer - Birnengrütze ^O	gekochte Eier ^C Kartoffelpüree ^{G,O} Rahmspinat ^{A,G} Brombeer - Birnengrütze ^O
	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
Donnerstag, 27.01.2022	Schweineschnitzel ^{A1,A,100} Bratensoße ^A Petersilienkartoffel ^G Rahmkarotten ^{A,G} Vanillequark ^G	gratinierte Tortelloni ^{A,G} Tomatensoße ^A gemischter Salat Vanillequark ^G	Schweineschnitzel, Natur, LV ¹⁰⁰ Bratensoße ^A Garkartoffeln Rahmkarotten ^{A,G} Vanillequark ^G
	679 kcal, 35 g Eiweiß, 25 g Fett, 74 g KH	680 kcal, 28 g Eiweiß, 27 g Fett, 80 g KH	402 kcal, 12 g Eiweiß, 16 g Fett, 50 g KH
Freitag, 28.01.2022	Heringsstipp ^{1,6,C,D,G,M} Pellkartoffel Obst der Saison	Gemüse-Köttbullar ^A Rahmsoße ^{A,G} Butterreis ^G -Preiselbeeren Obst der Saison	pochiertes Seelachsfilet ^{D,O} Dillsoße ^{A,G} Pellkartoffel Obst der Saison
	618 kcal, 11 g Eiweiß, 39 g Fett, 54 g KH	666 kcal, 13 g Eiweiß, 14 g Fett, 118 g KH	375 kcal, 29 g Eiweiß, 6 g Fett, 49 g KH
Samstag, 29.01.2022	Pichelsteiner-Eintopf mit Fleischeinlage ^{A1,60,A,C,L} Schokopudding mit Sahne ^G	Blumenkohl-Karotteneintopf mit Reis ^L Schokopudding mit Sahne ^G	Gemüseeeintopf mit Nudeln ^{60,A,C,L} Wiener Würstchen ^{60,1} Schokopudding mit Sahne ^G
	274 kcal, 9 g Eiweiß, 5 g Fett, 47 g KH	299 kcal, 7 g Eiweiß, 5 g Fett, 55 g KH	561 kcal, 21 g Eiweiß, 30 g Fett, 50 g KH
Sonntag, 30.01.2022	Kalbsrollbraten ^{A,L,O} Kartoffelgratin ^G Kohlrabi ^G Erdbeere Eisbecher ^G	vegetarische Hirtenpfanne ^{A,G} Tomatensalat Erdbeere Eisbecher ^G	Kalbsrollbraten ^{A,L,O} Kartoffelpüree ^{G,O} Blumenkohl ^G Erdbeere Eisbecher ^G
	448 kcal, 8 g Eiweiß, 27 g Fett, 39 g KH	435 kcal, 12 g Eiweiß, 17 g Fett, 57 g KH	395 kcal, 10 g Eiweiß, 21 g Fett, 37 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.: 06171-6304-37 /-38 E-Mail: kueche.thmh@awo-frankfurt.de

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!