

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag, 03.01.2022</b>	Gyros <sup>60,F,100</sup> Tzatziki <sup>G</sup> Djuvecreis <sup>G</sup> Krautsalat Buttermilch Vanilla-Birne <sup>G</sup>	Süßkartoffel-Amaranth-Burger Gemüsesoße <sup>60,A,G,L</sup> gemischter Salat Buttermilch Vanilla-Birne <sup>G</sup>	Schweinegeschnetzeltes, LV <sup>A,G,100</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Schonkostgemüse <sup>60,G,L</sup> Buttermilch Vanilla-Birne <sup>G</sup>
	1976 kcal, 74 g Eiweiß, 76 g Fett, 240 g KH	1587 kcal, 41 g Eiweiß, 65 g Fett, 201 g KH	1632 kcal, 62 g Eiweiß, 59 g Fett, 204 g KH
<b>Dienstag, 04.01.2022</b>	gepöckelte Ochsenbrust <sup>60,1,2,L</sup> Meerrettichsoße <sup>60,4,A,G,L,O</sup> Salzkartoffel -Wirsing <sup>G</sup> Kirsch-Grütze <sup>O</sup> flüssige Sahne <sup>G</sup>	Kicherbsen-Bolognese <sup>A,L</sup> Makkaroni <sup>A</sup> Tomatensalat Kirsch-Grütze <sup>O</sup> flüssige Sahne <sup>G</sup>	gekochte Ochsenbrust <sup>60,L</sup> Kräutersoße <sup>A,G</sup> Salzkartoffel Rahmkolrabi <sup>A,G</sup> Kirsch-Grütze <sup>O</sup> flüssige Sahne <sup>G</sup>
	691 kcal, 24 g Eiweiß, 40 g Fett, 56 g KH	3837 kcal, 126 g Eiweiß, 29 g Fett, 749 g KH	458 kcal, 8 g Eiweiß, 21 g Fett, 56 g KH
<b>Mittwoch, 05.01.2022</b>	Schweineschnitzel <sup>A!,A,100</sup> Pilzrahmsoße <sup>A!,A,G,O</sup> Kartoffelecken Brokkoli <sup>G</sup> Mandarinenkompott	Gemüse Couscous <sup>A</sup> gemischter Salat Mandarinenkompott	Putenschnitzel <sup>A!,A</sup> Rahmsoße <sup>A,G</sup> Salzkartoffel Brokkoli <sup>G</sup> Mandarinenkompott
	777 kcal, 33 g Eiweiß, 31 g Fett, 86 g KH	481 kcal, 10 g Eiweiß, 18 g Fett, 64 g KH	478 kcal, 20 g Eiweiß, 15 g Fett, 61 g KH
<b>Donnerstag, 06.01.2022</b>	Geflügelfrikadelle <sup>A!,A,C,G,M</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Lauchgemüse <sup>A,G</sup> Nuss-Nougat Pudding <sup>G,HB</sup>	Linzenleibchen <sup>A!,60,A,C,G,L</sup> Salzkartoffel Rahmblumenkohl <sup>A,G</sup> Nuss-Nougat Pudding <sup>G,HB</sup>	Bratwurstschnecke <sup>G,L,M,100</sup> Bratensoße <sup>A</sup> Salzkartoffel Blumenkohl <sup>G</sup> Nuss-Nougat Pudding <sup>G,HB</sup>
	637 kcal, 25 g Eiweiß, 33 g Fett, 58 g KH	930 kcal, 34 g Eiweiß, 34 g Fett, 112 g KH	693 kcal, 23 g Eiweiß, 40 g Fett, 55 g KH
<b>Freitag, 07.01.2022</b>	Fischstäbchen <sup>A,C,D</sup> Salzkartoffel Rahmspinat <sup>A,G</sup> Obst der Saison	Blätterteigtasche mit mediter- raner Gemüsefüllung <sup>A,C,G</sup> gemischter Salat Obst der Saison	pochiertes Seehechtfilet <sup>D,O</sup> Dillrahmsoße <sup>A,G</sup> Salzkartoffel gemischter Salat Obst der Saison
	392 kcal, 14 g Eiweiß, 6 g Fett, 68 g KH	568 kcal, 14 g Eiweiß, 31 g Fett, 58 g KH	528 kcal, 32 g Eiweiß, 13 g Fett, 68 g KH
<b>Samstag, 08.01.2022</b>	weiße Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage <sup>60,L,O</sup> Saison-Joghurt <sup>G</sup>	Bio-Gemüse Kartoffeleintopf <sup>L</sup> Saison-Joghurt <sup>G</sup>	Kohlrabi Steckrübeneintopf mit Rindfleisch Bockwurst <sup>60,1,2,L,M,100</sup> Saison-Joghurt <sup>G</sup>
	275 kcal, 11 g Eiweiß, 8 g Fett, 38 g KH	251 kcal, 12 g Eiweiß, 3 g Fett, 43 g KH	527 kcal, 22 g Eiweiß, 31 g Fett, 40 g KH
<b>Sonntag, 09.01.2022</b>	Sauerbraten <sup>60,A,L,M</sup> Kartoffelklöße Apfelrotkohl Eistörtchen <sup>F,G</sup>	gekochte Eier <sup>C</sup> Senfsoße <sup>A,G,M</sup> Salzkartoffel gemischter Salat Eistörtchen <sup>F,G</sup>	Rinderbraten, LV <sup>60,A,L</sup> Kartoffelklöße Schonkostgemüse <sup>60,G,L</sup> Eistörtchen <sup>F,G</sup>
	453 kcal, 6 g Eiweiß, 15 g Fett, 71 g KH	604 kcal, 22 g Eiweiß, 33 g Fett, 53 g KH	446 kcal, 6 g Eiweiß, 12 g Fett, 73 g KH

Zusatzstoffe: (A!) Glutenhaltige Getreide; (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel  
Allergene: (60) Sellerie; (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (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 SO<sub>2</sub> 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!