

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag, 15.08.2022	Spaghetti-Carbonara ^{1,A,C,G,O} gemischter Salat Obstsalat	Germknödel mit Pflaumenfüllung ^{A,C,G} Vanillesoße ^G Obstsalat	Spaghetti-Carbonara ^{1,A,C,G,O} gemischter Salat Obstsalat
	766 kcal, 23 g Eiweiß, 38 g Fett, 81 g KH	495 kcal, 11 g Eiweiß, 7 g Fett, 96 g KH	766 kcal, 23 g Eiweiß, 38 g Fett, 81 g KH
Dienstag, 16.08.2022	Schweineschnitzel Toscana ^{A!,A,100} Bratkartoffeln Paprikagemüse Fruchtpudding Pfirsich Aprikose ^G	Teigtasche gefüllt mit Zucchini und geröstetem Sesam ^{A,C,G,N} Pesto Alla Genovese ^{1,G,HD} gemischter Salat Fruchtpudding Pfirsich Aprikose ^G	Schweineschnitzel, Natur, LV ¹⁰⁰ Bratensoße ^A Kartoffeln Schonkostgemüse ^{60,G,L} Fruchtpudding Pfirsich Aprikose ^G
	709 kcal, 36 g Eiweiß, 28 g Fett, 73 g KH	625 kcal, 18 g Eiweiß, 30 g Fett, 68 g KH	321 kcal, 8 g Eiweiß, 10 g Fett, 47 g KH
Mittwoch, 17.08.2022	Hühnerleber "Berliner Art" ^{A,O} Kartoffelpuree ^G Salat der Saison Schattenmorelle Kompott	vegetarisch gefüllte Paprikaschote ^{A,L,M} Tomatensoße ^A Schattenmorelle Kompott	geschnetzelte Leber Berliner ^{A,O} Butterreis ^G Kohlrabi ^G Schattenmorelle Kompott
	502 kcal, 20 g Eiweiß, 21 g Fett, 54 g KH	250 kcal, 8 g Eiweiß, 8 g Fett, 34 g KH	410 kcal, 7 g Eiweiß, 13 g Fett, 62 g KH
Donnerstag, 18.08.2022	Kräuterbratwurst ¹⁰⁰ Bratensoße ^A Kartoffelpuree ^G Sauerkraut Griechischer Joghurt mit Honig ^G	Weizenrisotto ^{1,A,C,G,L} Käsesoße ^{A,G} gemischter Salat Griechischer Joghurt mit Honig ^G	Nürnberger Rostbratwürstchen ^{L,M} Kartoffelpüree ^{G,O} Schonkostgemüse ^{60,G,L} Griechischer Joghurt mit Honig ^G
	717 kcal, 29 g Eiweiß, 43 g Fett, 49 g KH	591 kcal, 19 g Eiweiß, 30 g Fett, 59 g KH	666 kcal, 25 g Eiweiß, 42 g Fett, 43 g KH
Freitag, 19.08.2022	Fischfrikadelle ^{60,2,A,D,G} Rieslingsoße ^{A,G,O} Salzkartoffel Buntes Gurken-Zuccinigemüse Obst der Saison	Soja Geschnetzeltes "Gyros Art" ^{A,C,F,L} Tzatziki ^G Fladenbrot ^A Krautsalat Obst der Saison	pochiertes Seelachsfilet ^{D,O} Soße zu Fisch ^{A,B,D,G,O,R} Salzkartoffel gemischter Salat Obst der Saison
	454 kcal, 16 g Eiweiß, 17 g Fett, 54 g KH	793 kcal, 45 g Eiweiß, 21 g Fett, 104 g KH	404 kcal, 31 g Eiweiß, 14 g Fett, 37 g KH
Samstag, 20.08.2022	Ungarische Gulaschsuppe ^{60,L,O} Saison-Joghurt ^G	Laucheintopf Saison-Joghurt ^G	Vegetarischer Steckrübenintopf Bockwurst ^{60,1,2,L,M} Saison-Joghurt ^G
	172 kcal, 7 g Eiweiß, 2 g Fett, 30 g KH	208 kcal, 9 g Eiweiß, 3 g Fett, 36 g KH	492 kcal, 21 g Eiweiß, 30 g Fett, 33 g KH
Sonntag, 21.08.2022	geschmorte Ochsenbäckchen ^{A,O} Spätzle ^{A!,A,C,G} Buttergemüse ^G Nusseisbecher ^{G,HB}	Süßkartoffel-Gnocchi Gemüsecurry ^{A,G} Tomatensalat Nusseisbecher ^{G,HB}	Rinderbraten, LV ^{60,A,L} Spätzle ^{A!,A,C,G} Wachsbrechbohnen ^G Nusseisbecher ^{G,HB}
	509 kcal, 13 g Eiweiß, 20 g Fett, 67 g KH	669 kcal, 13 g Eiweiß, 20 g Fett, 104 g KH	477 kcal, 13 g Eiweiß, 16 g Fett, 67 g KH

Zusatzstoffe: (A!) Glutenhaltige Getreide; (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel
Allergene: (60) Sellerie; (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (B) Krebstiere und -erzeugnisse; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (HB) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (HD) Cashewnüsse und Cashewnerzeugnisse; (L) Sellerie und -erzeugnisse; (M) Senf und -erzeugnisse; (N) Sesamsamen und -erzeugnisse; (O) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben; (R) Weichtiere und -erzeugnisse; (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!