

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag, 05.09.2022	Gyros ^{60,F,100} Tzatziki ^G Djuvecreis ^G Krautsalat Buttermilch Vanilla-Birne ^G	Süßkartoffel-Amaranth-Burger Gemüsesoße ^{60,A,G,L} gemischter Salat Buttermilch Vanilla-Birne ^G	Schweinegeschnetzeltes, LV ^{A,G,100} Kartoffelpüree ^{G,O} Schonkostgemüse ^{60,G,L} Buttermilch Vanilla-Birne ^G
	982 kcal, 40 g Eiweiß, 50 g Fett, 89 g KH	525 kcal, 10 g Eiweiß, 31 g Fett, 50 g KH	570 kcal, 31 g Eiweiß, 24 g Fett, 53 g KH
Dienstag, 06.09.2022	gepöckelte Ochsenbrust ^{60,1,2,L} Frankfurter Grüne Soße ^{2,4,C,G,M} Salzkartoffel Pflaumengrütze ^O flüssige Sahne ^G	Kicherbsen-Bolognese ^{A,L} Makkaroni ^A Tomatensalat Pflaumengrütze ^O flüssige Sahne ^G	gekochte Ochsenbrust ^{60,L} Kräutersoße ^{A,G} Salzkartoffel Rahmkolrabi ^{A,G} Pflaumengrütze ^O flüssige Sahne ^G
	718 kcal, 27 g Eiweiß, 44 g Fett, 52 g KH	3854 kcal, 126 g Eiweiß, 29 g Fett, 753 g KH	474 kcal, 8 g Eiweiß, 21 g Fett, 60 g KH
Mittwoch, 07.09.2022	Hähnchenbrustfilet in Käse Eihülle ^{A,C,G} Spaghetti ^{A,G} Tomaten-Ragout ^A Mandarinenkompott	Gemüse Couscous ^A Auberginen-Sugo gemischter Salat Mandarinenkompott	Putenschnitzel ^{A1,A} Rahmsoße ^{A,G} Salzkartoffel Brokkoli ^G Mandarinenkompott
	619 kcal, 26 g Eiweiß, 21 g Fett, 78 g KH	598 kcal, 11 g Eiweiß, 28 g Fett, 69 g KH	478 kcal, 20 g Eiweiß, 15 g Fett, 60 g KH
Donnerstag, 08.09.2022	Schweinskopfsülze ^{60,1,2,L,M} Remouladensoße ^{A1,2,4,C,G,M} Bratkartoffeln Nuss-Nougat Pudding ^{G,HB}	Linzenleibchen ^{A1,60,A,C,G,L} Bärlauch Dip ^G Salzkartoffel Brokkoli-Salat ^{2,4,C,G,M} Nuss-Nougat Pudding ^{G,HB}	gebackener Fleischkäse Bratensoße ^A Salzkartoffel Karotten ^G Nuss-Nougat Pudding ^{G,HB}
	587 kcal, 21 g Eiweiß, 31 g Fett, 52 g KH	1084 kcal, 41 g Eiweiß, 46 g Fett, 116 g KH	600 kcal, 21 g Eiweiß, 30 g Fett, 58 g KH
Freitag, 09.09.2022	Rührei ^C Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,G} Obst der Saison	Blätterteigtasche mit mediter- raner Gemüsefüllung ^{A,C,G} gemischter Salat Obst der Saison	pochiertes Seehechtfilet ^{D,O} Dillrahmsoße ^{A,G} Salzkartoffel gemischter Salat Obst der Saison
	468 kcal, 26 g Eiweiß, 24 g Fett, 33 g KH	447 kcal, 13 g Eiweiß, 32 g Fett, 27 g KH	386 kcal, 30 g Eiweiß, 13 g Fett, 36 g KH
Samstag, 10.09.2022	weiße Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage ^{60,L,O} Saison-Joghurt ^G	Kartoffeleintopf ^{60,G,L} Saison-Joghurt ^G	Kohlrabi Steckrübeneintopf - mit Rindfleisch Bockwurst ^{60,1,2,L,M} Saison-Joghurt ^G
	274 kcal, 11 g Eiweiß, 7 g Fett, 38 g KH	283 kcal, 9 g Eiweiß, 8 g Fett, 43 g KH	523 kcal, 22 g Eiweiß, 30 g Fett, 39 g KH
Sonntag, 11.09.2022	Sauerbraten ^{60,A,L,M} Kartoffelklöße Apfelrotkohl Vanilleeisbecher ^G	Spätzle-Pilzpfanne ^{A1,1,2,3,A,C} Thymianrahmsoße ^{A,G} gemischter Salat Vanilleeisbecher ^G	Rinderbraten, LV ^{60,A,L} Kartoffelklöße Schonkostgemüse ^{60,G,L} Vanilleeisbecher ^G
	446 kcal, 7 g Eiweiß, 12 g Fett, 74 g KH	631 kcal, 18 g Eiweiß, 20 g Fett, 91 g KH	438 kcal, 6 g Eiweiß, 10 g Fett, 77 g KH

Zusatzstoffe: (A!) Glutenhaltige Getreide; (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (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 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!