

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag, 12.09.2022	Königsberger Klopse ^{Al,A,C,100} Petersilienkartoffel ^G Buttergemüse ^G Aprikosenkompott	pikantes Kürbis-Paprikragout_ ^{1,A,G} Pilaw Reis ^G Eisbergsalat in Joghurtdressing ^G Aprikosenkompott	Hackbraten, LV ^{A,M,100} Petersilienkartoffel ^G Blumenkohl ^G Aprikosenkompott
	612 kcal, 21 g Eiweiß, 29 g Fett, 63 g KH	415 kcal, 7 g Eiweiß, 11 g Fett, 68 g KH	589 kcal, 24 g Eiweiß, 26 g Fett, 62 g KH
Dienstag, 13.09.2022	Maccaroniaufauf mit Champignons und Frühlingszwiebeln ^{A,C,G} Tomatensoße ^A gemischter Salat Sahnepudding Grieß ^{Al,A,G}	Süßkartoffeltasche mit Frischkäse und Kräutern gefüllt ^{A,G} Schnittlauchsoße ^{A,G} Sahnepudding Grieß ^{Al,A,G}	Schinkennudel ^{Al,1,3,A,C,G,100} Tomatensoße ^A gemischter Salat Sahnepudding Grieß ^{Al,A,G}
	810 kcal, 29 g Eiweiß, 45 g Fett, 70 g KH	328 kcal, 7 g Eiweiß, 15 g Fett, 39 g KH	548 kcal, 23 g Eiweiß, 23 g Fett, 61 g KH
Mittwoch, 14.09.2022	Geflügel Cordon Bleu ^{Al,1,A,G} braune Geflügelsoße ^A Schwenkkartoffel ^G Schnippelbohnen_ ^G Holundergelee Vanillesoße ^G	Grießschnitte ^{Al,A,C,G} Vanillesoße ^G Holundergelee Vanillesoße ^G	Putensteak LV Basilikum-Soße ^{A,G} Kartoffelpüree ^{G,O} Wachsbrechbohnen ^G Holundergelee Vanillesoße ^G
	623 kcal, 37 g Eiweiß, 20 g Fett, 69 g KH	534 kcal, 24 g Eiweiß, 16 g Fett, 71 g KH	529 kcal, 20 g Eiweiß, 21 g Fett, 60 g KH
Donnerstag, 15.09.2022	geschnitzelte Leber Berliner ^{A,O} Kartoffelpüree ^{G,O} Gurkensalat ^G Griechischer Joghurt mit Honig ^G	Bulgur- Gemüse- Pfanne ^{A,G,L} Majoran Dip ^G Salatmix Griechischer Joghurt mit Honig ^G	Putensteak LV braune Geflügelsoße ^A Salzkartoffel Wachsbrechbohnen-Salat, LV Griechischer Joghurt mit Honig ^G
	477 kcal, 11 g Eiweiß, 27 g Fett, 43 g KH	620 kcal, 22 g Eiweiß, 29 g Fett, 64 g KH	466 kcal, 12 g Eiweiß, 22 g Fett, 49 g KH
Freitag, 16.09.2022	Seelachsfilet "Müllerin" ^{Al,A,D,G} Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,G} Obst der Saison	Ofengemüse mit Süßkartoffel - Würfeln ^L Feta ^G Sauerrahm ^G Obst der Saison	pochiertes Seelachsfilet ^{D,O} Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,G} Obst der Saison
	356 kcal, 23 g Eiweiß, 10 g Fett, 41 g KH	403 kcal, 18 g Eiweiß, 27 g Fett, 19 g KH	341 kcal, 33 g Eiweiß, 8 g Fett, 33 g KH
Samstag, 17.09.2022	Gemüse Eintopf mit Fleischklößchen ^{Al,60,A,C,L,100} Fruchtbuttermilch ^G	Kartoffeleintopf ^{60,G,L} Fruchtbuttermilch ^G	Gemüse Eintopf mit Fleischklößchen ^{Al,60,A,C,L,100} Fruchtbuttermilch ^G
	346 kcal, 13 g Eiweiß, 13 g Fett, 43 g KH	284 kcal, 7 g Eiweiß, 10 g Fett, 40 g KH	346 kcal, 13 g Eiweiß, 13 g Fett, 43 g KH
Sonntag, 18.09.2022	gegrillte Schweinehaxe ^{F,100} Biersoße ^{A,AC} Kartoffelkroketten ^G Bayrisch Kraut ^G Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,G}	Ravioli mit Steinpilz-Frischkäse Füllung ^{A,C,G} Gemüsesoße ^{60,A,G,L} Kopfsalat Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,G}	Schweinenackenbraten, LV ^{60,A,L,100} Kartoffelpüree ^{G,O} Blumenkohl ^G Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,G}
	780 kcal, 35 g Eiweiß, 32 g Fett, 78 g KH	516 kcal, 14 g Eiweiß, 23 g Fett, 55 g KH	385 kcal, 11 g Eiweiß, 18 g Fett, 36 g KH

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