

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag, 17.10.2022	-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, 18.10.2022	Frikadelle ^{A,C} Zwiebelsoße ^{A,G} Bechamelkartoffeln ^{A,G} Lauchgemüse ^{A,G} 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}
	775 kcal, 26 g Eiweiß, 45 g Fett, 65 g KH	543 kcal, 22 g Eiweiß, 23 g Fett, 56 g KH	487 kcal, 11 g Eiweiß, 20 g Fett, 65 g KH
Mittwoch, 19.10.2022	Spinatlasagne ^{A1,1,A,G} Kräutersoße ^{A,G} Brombeer - Birnengrütze ^O	gebackener Schafskäse ^{A1,G} Kartoffelwürfel Bärlauch Dip ^G Brombeer - Birnengrütze ^O	Spinatlasagne ^{A1,1,A,G} Kräutersoße ^{A,G} Brombeer - Birnengrütze ^O
	620 kcal, 15 g Eiweiß, 19 g Fett, 96 g KH	626 kcal, 33 g Eiweiß, 31 g Fett, 50 g KH	620 kcal, 15 g Eiweiß, 19 g Fett, 96 g KH
Donnerstag, 20.10.2022	Rheinisches Sauerbraten ^{A,M} Bunte Nudeln ^A Rahmkarotten ^{A,G} Vanillequark ^G	gratinierte Tortelloni ^{A,G} Tomatensoße ^A gemischter Salat Vanillequark ^G	Schweine Gulasch, LV ^{A,100} Bunte Nudeln ^A Rahmkarotten ^{A,G} Vanillequark ^G
	639 kcal, 47 g Eiweiß, 23 g Fett, 59 g KH	685 kcal, 27 g Eiweiß, 27 g Fett, 81 g KH	402 kcal, 15 g Eiweiß, 11 g Fett, 58 g KH
Freitag, 21.10.2022	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
	476 kcal, 9 g Eiweiß, 38 g Fett, 22 g KH	523 kcal, 12 g Eiweiß, 14 g Fett, 86 g KH	233 kcal, 27 g Eiweiß, 6 g Fett, 17 g KH
Samstag, 22.10.2022	Pichelsteiner-Eintopf mit Fleischeinlage ^{A1,60,A,C,L} Vanillepudding mit Sahne ^G	Blumenkohl-Karotteneintopf - mit Reis ^L Vanillepudding mit Sahne ^G	Gemüseintopf mit Nudeln ^{60,A,C,L} Wiener Würstchen ^{60,1} Vanillepudding mit Sahne ^G
	266 kcal, 9 g Eiweiß, 5 g Fett, 45 g KH	292 kcal, 7 g Eiweiß, 5 g Fett, 54 g KH	275 kcal, 9 g Eiweiß, 5 g Fett, 47 g KH
Sonntag, 23.10.2022	Kalbsrollbraten ^{A,L,O} Kartoffelkroketten ^G Kohlrabi ^G Schokoeisbecher ^G	vegetarische Hirtenpfanne ^{A,G} Tomatensalat Schokoeisbecher ^G	Kalbsrollbraten ^{A,L,O} Kartoffelpüree ^{G,O} Blumenkohl ^G Schokoeisbecher ^G
	651 kcal, 11 g Eiweiß, 27 g Fett, 86 g KH	515 kcal, 15 g Eiweiß, 19 g Fett, 68 g KH	478 kcal, 11 g Eiweiß, 24 g Fett, 49 g KH

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