

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag, 21.11.2022	Hackbraten ^{M,100} Petersilienkartoffel ^G Blumenkohl ^G Aprikosenkompott	pikantes Kürbis-Paprikragout_ ^{1,A,G} Duftreis ^G Eisbergsalat in Joghurtdres- sing ^G Aprikosenkompott	Hackbraten, LV ^{A,M,100} Petersilienkartoffel ^G Blumenkohl ^G Aprikosenkompott
	527 kcal, 25 g Eiweiß, 23 g Fett, 53 g KH	358 kcal, 6 g Eiweiß, 10 g Fett, 58 g KH	589 kcal, 24 g Eiweiß, 26 g Fett, 62 g KH
Dienstag, 22.11.2022	Pikante-Reispfanne mit Huh und Chorizo (Jambalaya) ^{3,L} gemischter Salat Grieß Sahne Pudding ^{A,G}	Süßkartoffeltasche mit Frisch- käse und Kräutern gefüllt ^{A,G} Schnittlauchsoße ^{A,G} Grieß Sahne Pudding ^{A,G}	Schinkennudel ^{Al,1,3,A,C,G,100} Tomatensoße ^A gemischter Salat Grieß Sahne Pudding ^{A,G}
	1893 kcal, 57 g Eiweiß, 85 g Fett, 217 g KH	1561 kcal, 37 g Eiweiß, 69 g Fett, 192 g KH	1781 kcal, 53 g Eiweiß, 77 g Fett, 214 g KH
Mittwoch, 23.11.2022	Geflügel Cordon Bleu ^{Al,1,A,G} braune Geflügelsoße ^A Schwenkkartoffel ^G Schnippelbohnen_ ^G Holundergelee Vanillesoße ^G	Kirschen-Michel ^{A,C,G,HA} Vanillesoße ^G Holundergelee Vanillesoße ^G	Rindfleischstreifen LV ^{A,M,O} Gemüse-Risotto ^{60,G,L} Holundergelee Vanillesoße ^G
	623 kcal, 37 g Eiweiß, 20 g Fett, 69 g KH	802 kcal, 22 g Eiweiß, 33 g Fett, 101 g KH	409 kcal, 14 g Eiweiß, 11 g Fett, 62 g KH
Donnerstag, 24.11.2022	Tiroler Gröstel ^{1,2,100} Spiegelei ^C Gewürzgurken ^{1,4} Waldbeerjoghurt ^G	Omelette ^{C,G} Kräuterschaum ^{A,G} Kartoffelpüree ^{G,O} gemischter Salat Waldbeerjoghurt ^G	Putensteak LV braune Geflügelsoße ^A Salzkartoffel Wachsbrechbohnen-Salat, LV Waldbeerjoghurt ^G
	572 kcal, 24 g Eiweiß, 34 g Fett, 38 g KH	588 kcal, 23 g Eiweiß, 31 g Fett, 50 g KH	365 kcal, 10 g Eiweiß, 11 g Fett, 51 g KH
Freitag, 25.11.2022	Seelachsfilet "Müllerin" ^{Al,A,D,G} Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,G} Obst der Saison	Ofengemüse mit Süßkartoffel -Würfel ^L Feta ^G Sauerrahm ^G gemischter Salat Obst der Saison	pochiertes Seelachsfilet ^{D,O} Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,G} Obst der Saison
	325 kcal, 19 g Eiweiß, 9 g Fett, 41 g KH	2966 kcal, 170 g Eiweiß, 240 g Fett, 27 g KH	310 kcal, 29 g Eiweiß, 7 g Fett, 32 g KH
Samstag, 26.11.2022	Gemüse Eintopf mit Fleisch- klößchen ^{Al,60,A,C,L,100} Fruchtbuttermilch ^G	Kartoffeleintopf ^{60,G,L} Fruchtbuttermilch ^G	Gemüse Eintopf mit Fleisch- klößchen ^{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, 27.11.2022	Schweinekrustenbraten ^{1,2} Kartoffelkroketten ^G Blumenkohl ^G Eis-Zimtstern ^{F,G}	Ravioli mit Steinpilz-Frischkä- se Füllung ^{A,C,G} Gemüsesoße ^{60,A,G,L} Kopfsalat Eis-Zimtstern ^{F,G}	Schweinenackenbraten, LV ^{60,A,L,100} Kartoffelpüree ^{G,O} Blumenkohl ^G Eis-Zimtstern ^{F,G}
	652 kcal, 29 g Eiweiß, 27 g Fett, 69 g KH	505 kcal, 13 g Eiweiß, 24 g Fett, 58 g KH	374 kcal, 10 g Eiweiß, 18 g Fett, 39 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; (HA) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (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!