

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag, 06.02.2023</b>	Schweineschnitzel "Wiener Art" <sup>A,100</sup> Bratensoße <sup>A</sup> Bratkartoffeln Blumenkohl <sup>G</sup> Pfirsichkompott <sup>2</sup>	Topfenknödel mit Marillen Füllung <sup>A,G</sup> Vanillesoße <sup>G</sup> Pfirsichkompott <sup>2</sup>	Kartoffeln Blumenkohl <sup>G</sup> Pfirsichkompott <sup>2</sup>
	652 kcal, 31 g Eiweiß, 24 g Fett, 71 g KH	580 kcal, 16 g Eiweiß, 14 g Fett, 92 g KH	226 kcal, 7 g Eiweiß, 4 g Fett, 37 g KH
<b>Dienstag, 07.02.2023</b>	Jahrmarktpuffer <sup>A,C</sup> Apfelmus <sup>2</sup> Panna Cotta <sup>G</sup> Fruchtmark	Gemüse Farfallepfanne <sup>AI,3,A</sup> geräuchertem Tofu <sup>A,F</sup> gemischter Salat Panna Cotta <sup>G</sup> Fruchtmark	Eierpfannkuchen <sup>A,C,G</sup> Apfelmus <sup>2</sup> Panna Cotta <sup>G</sup> Fruchtmark
	508 kcal, 11 g Eiweiß, 8 g Fett, 94 g KH	552 kcal, 25 g Eiweiß, 21 g Fett, 64 g KH	529 kcal, 14 g Eiweiß, 12 g Fett, 88 g KH
<b>Mittwoch, 08.02.2023</b>	Lammragout Bunte Nudeln <sup>A</sup> Zucchini-Tomatengemüse Pflaume-Johannisbeer Mascapone Creme <sup>1,G</sup>	gebackene Champignons <sup>A,C</sup> Remouladensoße <sup>AI,2,4,C,G,M</sup> gemischter Salat Pflaume-Johannisbeer Mascapone Creme <sup>1,G</sup>	Hühnerfrikassee <sup>A,G</sup> Reis Schonkostgemüse <sup>60,G,L</sup> Pflaume-Johannisbeer Mascapone Creme <sup>1,G</sup>
	620 kcal, 38 g Eiweiß, 26 g Fett, 58 g KH	581 kcal, 16 g Eiweiß, 30 g Fett, 59 g KH	553 kcal, 32 g Eiweiß, 18 g Fett, 63 g KH
<b>Donnerstag, 09.02.2023</b>	Mettwürstchen <sup>1,2,100</sup> Petersilienkartoffel <sup>G</sup> Rahmwirsing <sup>G</sup> Kirsch Joghurt <sup>G</sup>	Spinatknödel <sup>A,C,G</sup> Kräutersoße <sup>A,G</sup> gemischter Salat Kirsch Joghurt <sup>G</sup>	Hacksteak LV <sup>A,C,F</sup> Bratensoße <sup>A</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Salatmix Kirsch Joghurt <sup>G</sup>
	687 kcal, 27 g Eiweiß, 39 g Fett, 52 g KH	517 kcal, 19 g Eiweiß, 22 g Fett, 60 g KH	441 kcal, 13 g Eiweiß, 21 g Fett, 48 g KH
<b>Freitag, 10.02.2023</b>	"Fish and Chips" (Backfisch - mit frittierten Kartoffeln) <sup>A,AE,C,D</sup> Sauce Tatar <sup>2,4,C,G,M</sup> Obst der Saison	Vegetarische Cannelloni <sup>AI,60,A,C,G</sup> Kopfsalat Obst der Saison	Rotbarschfilet <sup>60,D,L,O</sup> Salzkartoffel Blattspinat <sup>G</sup> Obst der Saison
	496 kcal, 28 g Eiweiß, 22 g Fett, 44 g KH	505 kcal, 21 g Eiweiß, 18 g Fett, 64 g KH	314 kcal, 28 g Eiweiß, 8 g Fett, 29 g KH
<b>Samstag, 11.02.2023</b>	Graupensuppe mit Rindfleisch <sup>A,AC,G,L</sup> Fruchtjoghurt <sup>G</sup>	Chinakohleintopf <sup>L</sup> Fruchtjoghurt <sup>G</sup>	Chinakohleintopf <sup>L</sup> Wiener Würstchen <sup>60,1</sup> Fruchtjoghurt <sup>G</sup>
	159 kcal, 5 g Eiweiß, 3 g Fett, 28 g KH	212 kcal, 6 g Eiweiß, 2 g Fett, 41 g KH	212 kcal, 6 g Eiweiß, 2 g Fett, 41 g KH
<b>Sonntag, 12.02.2023</b>	Schweinefilet-Topf "Jäger Art" <sup>A,100</sup> Herzoginkartoffeln <sup>AI,C,G</sup> Kaisergemüse <sup>G</sup> Eistörtchen Donau <sup>A,AC,F,G</sup>	Eierfrikasse <sup>A,C,G</sup> Petersilienkartoffel <sup>G</sup> gemischter Salat Eistörtchen Donau <sup>A,AC,F,G</sup>	Schweinenackenbraten, LV <sup>60,A,L,100</sup> Bratensoße <sup>A</sup> Butterknöpfe <sup>A,AE,C,G</sup> Kaisergemüse <sup>G</sup> Eistörtchen Donau <sup>A,AC,F,G</sup>
	843 kcal, 32 g Eiweiß, 44 g Fett, 78 g KH	603 kcal, 15 g Eiweiß, 31 g Fett, 65 g KH	644 kcal, 15 g Eiweiß, 32 g Fett, 73 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; (AE) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (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 10mg/l, als SO<sub>2</sub> 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!