

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag, 20.02.2023</b>	Penne <sup>A</sup> pikante Tomatensoße (all'ar- rabiata) <sup>1,A,C,G,100</sup> gemischter Salat Buttermilch Vanilla-Birne <sup>G</sup>	Süßkartoffel-Amaranth-Burger Gemüsesoße <sup>60,A,G,L</sup> gemischter Salat Buttermilch Vanilla-Birne <sup>G</sup>	Schweinegeschnetzeltes, LV <sup>A,G,100</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Schonkostgemüse <sup>60,G,L</sup> Buttermilch Vanilla-Birne <sup>G</sup>
	635 kcal, 21 g Eiweiß, 23 g Fett, 84 g KH	507 kcal, 10 g Eiweiß, 30 g Fett, 47 g KH	552 kcal, 31 g Eiweiß, 24 g Fett, 50 g KH
<b>Dienstag, 21.02.2023</b>	gepöckelte Ochsenbrust <sup>60,1,2,L</sup> Meerrettichsoße <sup>60,4,A,G,L,O</sup> Salzkartoffel Spitzkohl <sup>G</sup> Kirsch-Grütze <sup>O</sup> flüssige Sahne <sup>G</sup>	Kicherbsen-Bolognese <sup>A,L</sup> Makkaroni <sup>A</sup> Tomatensalat Kirsch-Grütze <sup>O</sup> flüssige Sahne <sup>G</sup>	gekochte Ochsenbrust <sup>60,L</sup> Kräutersoße <sup>A,G</sup> Salzkartoffel Rahmkohlrabi <sup>A,G</sup> Kirsch-Grütze <sup>O</sup> flüssige Sahne <sup>G</sup>
	682 kcal, 24 g Eiweiß, 41 g Fett, 52 g KH	308 kcal, 7 g Eiweiß, 17 g Fett, 31 g KH	437 kcal, 8 g Eiweiß, 21 g Fett, 52 g KH
<b>Mittwoch, 22.02.2023</b>	Heringsstipp <sup>1,6,C,D,G,M</sup> Pellkartoffel Nuss-Nougat Pudding <sup>G,HB</sup>	Gemüse Kartoffelpfanne <sup>G</sup> Bärlauch Dip <sup>G</sup> gemischter Salat Nuss-Nougat Pudding <sup>G,HB</sup>	pochiertes Seelachsfilet <sup>D,O</sup> Dillrahmsoße <sup>A,G</sup> Salzkartoffel Schonkostgemüse <sup>60,G,L</sup> Nuss-Nougat Pudding <sup>G,HB</sup>
	618 kcal, 12 g Eiweiß, 44 g Fett, 42 g KH	519 kcal, 16 g Eiweiß, 23 g Fett, 59 g KH	518 kcal, 34 g Eiweiß, 13 g Fett, 62 g KH
<b>Donnerstag, 23.02.2023</b>	Geflügelfrikadelle <sup>A1,A,C,G,M</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Lauchgemüse <sup>A,G</sup> Götterspeise Himbeer Vanillesoße <sup>G</sup>	Linzenleibchen <sup>A1,60,A,C,G,L</sup> Salzkartoffel Rahmblumenkohl <sup>A,G</sup> Götterspeise Himbeer Vanillesoße <sup>G</sup>	Bratwurstschnecke <sup>G,L,M,100</sup> Bratensoße <sup>A</sup> Salzkartoffel Blumenkohl <sup>G</sup> Götterspeise Himbeer Vanillesoße <sup>G</sup>
	621 kcal, 24 g Eiweiß, 29 g Fett, 62 g KH	914 kcal, 34 g Eiweiß, 31 g Fett, 115 g KH	677 kcal, 22 g Eiweiß, 37 g Fett, 58 g KH
<b>Freitag, 24.02.2023</b>	Fischstäbchen <sup>A,C,D</sup> Salzkartoffel Rahmspinat <sup>A,G</sup> Obst der Saison	Blätterteigtasche mit mediter- raner Gemüsefüllung <sup>A,C,G</sup> gemischter Salat Obst der Saison	pochiertes Seehechtfilet <sup>D,O</sup> Dillrahmsoße <sup>A,G</sup> Salzkartoffel gemischter Salat Obst der Saison
	219 kcal, 9 g Eiweiß, 4 g Fett, 35 g KH	447 kcal, 13 g Eiweiß, 32 g Fett, 27 g KH	386 kcal, 30 g Eiweiß, 13 g Fett, 36 g KH
<b>Samstag, 25.02.2023</b>	weiße Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage <sup>60,L,O</sup> Saison-Joghurt <sup>G</sup>	Bio-Gemüse Kartoffeleintopf <sup>L</sup> Saison-Joghurt <sup>G</sup>	Kohlrabi Steckrübeneintopf - mit Rindfleisch Bockwurst <sup>60,1,2,L,M</sup> Saison-Joghurt <sup>G</sup>
	274 kcal, 11 g Eiweiß, 7 g Fett, 38 g KH	251 kcal, 12 g Eiweiß, 3 g Fett, 43 g KH	523 kcal, 22 g Eiweiß, 30 g Fett, 39 g KH
<b>Sonntag, 26.02.2023</b>	Sauerbraten <sup>60,A,L,M</sup> Kartoffelklöße Apfelrotkohl Eistörtchen <sup>F,G</sup>	gekochte Eier <sup>C</sup> Senfsoße <sup>A,G,M</sup> Salzkartoffel gemischter Salat Eistörtchen <sup>F,G</sup>	Rinderbraten, LV <sup>60,A,L</sup> Kartoffelklöße Schonkostgemüse <sup>60,G,L</sup> Eistörtchen <sup>F,G</sup>
	454 kcal, 6 g Eiweiß, 15 g Fett, 71 g KH	604 kcal, 22 g Eiweiß, 33 g Fett, 53 g KH	446 kcal, 6 g Eiweiß, 12 g Fett, 73 g KH

Zusatzstoffe: (A!) Glutenhaltige Getreide; (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und 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!