

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag, 06.03.2023</b>	gebratene Maultaschen mit Ei A!,60,A,C,L,100 Tomatensoße <sup>A</sup> gemischter Salat Götterspeise Tropic  570 kcal, 19 g Eiweiß, 28 g Fett, 59 g KH	Grünkohl Hanf Burger Salzkartoffel Letschogemüse Götterspeise Tropic  456 kcal, 16 g Eiweiß, 10 g Fett, 74 g KH	Kartoffel-Schinkenauflauf C,G,100 Tomatensoße <sup>A</sup> gemischter Salat Götterspeise Tropic  408 kcal, 14 g Eiweiß, 18 g Fett, 45 g KH
<b>Dienstag, 07.03.2023</b>	Putengeschnetzeltes in Champignon Rahmsoße <sup>A,G,O</sup> Butterreis <sup>G</sup> Pariser Karotten <sup>G</sup> Buttermilch Dessert Orange.- Limete <sup>G</sup>  324 kcal, 5 g Eiweiß, 14 g Fett, 42 g KH	Gemüsestrudel <sup>A,C,G,L</sup> Käsesoße <sup>A,G</sup> Eisbergsalat in Joghurtdres- sing <sup>G</sup> Buttermilch Dessert Orange.- Limete <sup>G</sup>  324 kcal, 8 g Eiweiß, 16 g Fett, 37 g KH	Putengechnetzeltes <sup>A,G</sup> Spätzle <sup>A!,A,C,G</sup> Endiviensalat Buttermilch Dessert Orange.- Limete <sup>G</sup>  304 kcal, 9 g Eiweiß, 12 g Fett, 39 g KH
<b>Mittwoch, 08.03.2023</b>	Leberknödel <sup>A,C,100</sup> Bratensoße <sup>A</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Sauerkraut Obstsalat  688 kcal, 23 g Eiweiß, 31 g Fett, 73 g KH	Kaiserschmarren <sup>A!,A,C,G,HA</sup> Vanillesoße <sup>G</sup> Pflaumenkompott <sup>2</sup> Obstsalat  687 kcal, 19 g Eiweiß, 19 g Fett, 106 g KH	Schweinenacknbraten, LV 60,A,L,100 Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Kohlrabi <sup>G</sup> Obstsalat  361 kcal, 8 g Eiweiß, 12 g Fett, 52 g KH
<b>Donnerstag, 09.03.2023</b>	Schweineschnitzel "Natur" <sup>100</sup> Paprikasoße Blumenkohl <sup>G</sup> Risoleekartoffel Heidelbeere-Quark <sup>G</sup>  415 kcal, 14 g Eiweiß, 18 g Fett, 46 g KH	Teigtasche gefüllt mit Oliven und Tomaten <sup>A,F</sup> Salbeisoße <sup>A</sup> gemischter Salat Heidelbeere-Quark <sup>G</sup>  457 kcal, 16 g Eiweiß, 17 g Fett, 55 g KH	Schweineschnitzel, Natur, LV 100 Butterreis <sup>G</sup> Kopfsalat Heidelbeere-Quark <sup>G</sup>  370 kcal, 9 g Eiweiß, 15 g Fett, 47 g KH
<b>Freitag, 10.03.2023</b>	gebackenes Seelachsfilet A!,A,D Senf-Dillcreme <sup>G,M</sup> Kartoffelecken Kopfsalat Obst der Saison  483 kcal, 16 g Eiweiß, 21 g Fett, 53 g KH	Spiegelei <sup>C</sup> Salzkartoffel Rahmspinat <sup>A,G</sup> Obst der Saison  306 kcal, 15 g Eiweiß, 13 g Fett, 32 g KH	pochiertes Seelachsfilet <sup>D,O</sup> Kräutersoße <sup>A,G</sup> Petersilienkartoffel <sup>G</sup> Kopfsalat Obst der Saison  385 kcal, 30 g Eiweiß, 14 g Fett, 34 g KH
<b>Samstag, 11.03.2023</b>	Linseneintopf <sup>60,1,L,100</sup> Wiener Würstchen <sup>60,1</sup> Caramel-Vanillestrudel <sup>G</sup>  314 kcal, 14 g Eiweiß, 6 g Fett, 48 g KH	Karotten-Ingwer Eintopf <sup>60,L</sup> Caramel-Vanillestrudel <sup>G</sup>  209 kcal, 6 g Eiweiß, 5 g Fett, 34 g KH	Blumenkohl-Karotteneintopf - mit Reis <sup>L</sup> Wiener Würstchen <sup>60,1</sup> Caramel-Vanillestrudel <sup>G</sup>  305 kcal, 9 g Eiweiß, 5 g Fett, 54 g KH
<b>Sonntag, 12.03.2023</b>	Wildgulasch <sup>A,O</sup> Spätzle <sup>A!,A,C,G</sup> Rosenkohl <sup>G</sup> Amarenaeisbecher <sup>G</sup>  540 kcal, 15 g Eiweiß, 21 g Fett, 68 g KH	Käsemedallion <sup>A!,60,A,AE,C,F,G,N</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Rahmgemüse <sup>A,G</sup> Amarenaeisbecher <sup>G</sup>  759 kcal, 21 g Eiweiß, 31 g Fett, 94 g KH	Wildgulasch <sup>A,O</sup> Spätzle <sup>A!,A,C,G</sup> Kaisergemüse <sup>G</sup> Amarenaeisbecher <sup>G</sup>  515 kcal, 13 g Eiweiß, 20 g Fett, 71 g KH

Zusatzstoffe: (A!) Glutenhaltige Getreide; (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel

Allergene: (60) Sellerie; (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (AE) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (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; (N) Sesamsamen und -erzeugnisse; (O) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/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!