

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag, 03.04.2023</b>	überbackener Rahmblumen- kohl mit gekochten Schinken 1,2,A,G,100 Salzkartoffel Endiviensalat Schokoladenpudding <sup>G</sup> 463 kcal, 19 g Eiweiß, 18 g Fett, 55 g KH	Gemüselasagne <sup>A!,1,A,G</sup> gemischter Salat Schokoladenpudding <sup>G</sup> 436 kcal, 9 g Eiweiß, 27 g Fett, 40 g KH	gebackener Fleischkäse Bratensoße <sup>A</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Schwarzwurzel <sup>2,G</sup> Schokoladenpudding <sup>G</sup> 651 kcal, 22 g Eiweiß, 36 g Fett, 56 g KH
<b>Dienstag, 04.04.2023</b>	gebratene Hähnchenbrust Erdnusssoße <sup>A,E,G</sup> Duftreis <sup>G</sup> WOK Gemüse <sup>A!,1,3,A,F,N</sup> Götterspeise Waldmeister 658 kcal, 31 g Eiweiß, 26 g Fett, 71 g KH	Schupfnudel Gemüse Pfanne <sup>A,C</sup> Tomatensoße <sup>A</sup> Götterspeise Waldmeister 471 kcal, 10 g Eiweiß, 10 g Fett, 81 g KH	Hähnchenbrust in Riesling <sup>60,C,G,L,O</sup> Rahmsoße <sup>A,G</sup> Duftreis <sup>G</sup> Schonkostgemüse <sup>60,G,L</sup> Götterspeise Waldmeister 747 kcal, 38 g Eiweiß, 29 g Fett, 77 g KH
<b>Mittwoch, 05.04.2023</b>	Rindfleischstreifen "Stroga- noff" <sup>4,A,M,O</sup> Bunte Nudeln <sup>A</sup> bunte Karottenstäbchen Apfel Kompott <sup>2</sup> 417 kcal, 8 g Eiweiß, 9 g Fett, 71 g KH	Falafel-Bagel <sup>A</sup> Potatos Wedges gemischter Salat Apfel Kompott <sup>2</sup> 552 kcal, 9 g Eiweiß, 17 g Fett, 84 g KH	Rindfleischstreifen LV <sup>A,M,O</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> gemischter Salat Apfel Kompott <sup>2</sup> 437 kcal, 6 g Eiweiß, 20 g Fett, 53 g KH
<b>Donnerstag, 06.04.2023</b>	gekochte Eier <sup>C</sup> Frankfurter Grüne Soße <sup>2,4,C,G,M</sup> Salzkartoffel Frischkäse-Erdbeercreme <sup>G</sup> 603 kcal, 35 g Eiweiß, 30 g Fett, 46 g KH	Vegetarische Häckbällchen <sup>A!,A,AC,C,F</sup> Kapernsoße <sup>A,G</sup> Reis Erbsen <sup>G</sup> Frischkäse-Erdbeercreme <sup>G</sup> 554 kcal, 31 g Eiweiß, 19 g Fett, 60 g KH	gekochte Eier <sup>C</sup> Frankfurter Grüne Soße <sup>2,4,C,G,M</sup> Salzkartoffel Frischkäse-Erdbeercreme <sup>G</sup> 603 kcal, 35 g Eiweiß, 30 g Fett, 46 g KH
<b>Freitag, 07.04.2023</b>	Lachsfilet <sup>D</sup> Kräutersoße <sup>A,G</sup> Dillkartoffeln <sup>G</sup> Blattspinat <sup>G</sup> Banane 438 kcal, 11 g Eiweiß, 12 g Fett, 67 g KH	Kartoffel Champignontasche <sup>A!,G</sup> Gemüsesoße <sup>60,A,G,L</sup> Endiviensalat Banane 511 kcal, 7 g Eiweiß, 21 g Fett, 70 g KH	Lachsfilet <sup>D</sup> Kräutersoße <sup>A,G</sup> Dillkartoffeln <sup>G</sup> Blattspinat <sup>G</sup> Banane 438 kcal, 11 g Eiweiß, 12 g Fett, 67 g KH
<b>Samstag, 08.04.2023</b>	Gemüse Eintopf mit Rind- fleisch <sup>60,L</sup> Quarkdessert <sup>G</sup> 230 kcal, 13 g Eiweiß, 6 g Fett, 30 g KH	Sellerie-Karotteneintopf <sup>60,L</sup> Quarkdessert <sup>G</sup> 258 kcal, 9 g Eiweiß, 6 g Fett, 42 g KH	Gemüse Eintopf mit Rind- fleisch <sup>60,L</sup> Quarkdessert <sup>G</sup> 230 kcal, 13 g Eiweiß, 6 g Fett, 30 g KH
<b>Sonntag, 09.04.2023</b>	Lammkeule <sup>60,A,L,O</sup> Risoleekartoffel Speckbohnen <sup>100</sup> Eis Osterhase <sup>F,G,HB</sup> 500 kcal, 10 g Eiweiß, 26 g Fett, 52 g KH	Hirscheschnitte <sup>A!,60,1,A,C,G,L</sup> Tomatensoße <sup>A</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> gemischter Salat Eis Osterhase <sup>F,G,HB</sup> 998 kcal, 21 g Eiweiß, 62 g Fett, 82 g KH	Lammkeule <sup>60,A,L,O</sup> Kartoffeln Wachsbrechbohnen <sup>G</sup> Eis Osterhase <sup>F,G,HB</sup> 480 kcal, 9 g Eiweiß, 25 g Fett, 49 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; (AC) Gerste und Gersteerzeugnisse; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (E) Erdnüsse und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (HB) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (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 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!