

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag, 05.06.2023	Königsberger Klopse ^{A!,A,C,100} Petersilienkartoffel ^G Buttergemüse ^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
	625 kcal, 21 g Eiweiß, 30 g Fett, 64 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, 06.06.2023	Maccaroniauflauf mit Cham- pingons und Frühlingszwie- beln ^{A,C,G} Tomatensoße ^A 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 ^{A!,1,3,A,C,G,100} Tomatensoße ^A gemischter Salat Grieß Sahne Pudding ^{A,G}
	2043 kcal, 58 g Eiweiß, 99 g Fett, 223 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, 07.06.2023	Indonesische-Reispfanne (Nasi Goreng) ³ Holundergelee Vanillesoße ^G	Kirschen-Michel ^{A,C,G,HA} Vanillesoße ^G Holundergelee Vanillesoße ^G	Schweine Gulasch, LV ^{A,100} Spiralennudeln ^{A!,A,C,G} Holundergelee Vanillesoße ^G
	355 kcal, 13 g Eiweiß, 11 g Fett, 49 g KH	802 kcal, 22 g Eiweiß, 33 g Fett, 101 g KH	403 kcal, 17 g Eiweiß, 9 g Fett, 62 g KH
Donnerstag, 08.06.2023	geschichtetes Zwiebelfleisch ^{60,L} Bratensoße ^A Schwenkkartoffel ^G Schnippelbohnen_ Waldbeerjoghurt ^G	Omelette ^{C,G} Kräuterschaum ^{A,G} Kartoffelpüree ^{G,O} gemischter Salat Waldbeerjoghurt ^G	Schweineschnitzel, Natur, LV 100 braune Geflügelsoße ^A Salzkartoffel Wachsbrechbohnen-Salat, LV Waldbeerjoghurt ^G
	385 kcal, 10 g Eiweiß, 12 g Fett, 54 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, 09.06.2023	Seelachsfilet "Müllerin" ^{A!,A,D,G} Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,G} Obst der Saison	Bulgur- Gemüse- Pfanne ^{A,G,L} Feta ^G Sauerrahm ^G gemischter Salat Obst der Saison	pochiertes Seelachsfilet ^{D,O} Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,G} Obst der Saison
	330 kcal, 20 g Eiweiß, 10 g Fett, 40 g KH	3146 kcal, 178 g Eiweiß, 244 g Fett, 55 g KH	310 kcal, 29 g Eiweiß, 7 g Fett, 32 g KH
Samstag, 10.06.2023	Gemüse Eintopf mit Fleisch- klößchen ^{A!,60,A,C,L,100} Fruchtbuttermilch ^G	Kartoffeleintopf ^{60,G,L} Fruchtbuttermilch ^G	Gemüse Eintopf mit Fleisch- klößchen ^{A!,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, 11.06.2023	geschmorte Ochsenbäckchen ^{A,O} Ofengemüse mit Süßkartoffel -Würfel ^L Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,G}	Ravioli mit Steinpilz-Frischkä- se Füllung ^{A,C,G} Gemüsesoße ^{60,A,G,L} Kopfsalat Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,G}	Rindfleischstreifen LV ^{A,M,O} Kartoffelpüree ^{G,O} Brokkoli ^G Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,G}
	263 kcal, 6 g Eiweiß, 9 g Fett, 30 g KH	516 kcal, 14 g Eiweiß, 23 g Fett, 55 g KH	435 kcal, 12 g Eiweiß, 22 g Fett, 36 g KH

Zusatzstoffe: (A!) Glutenhaltige Getreide; (1) mit Konservierungsstoff; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle
Allergene: (60) Sellerie; (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch 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!