

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag, 27.11.2023</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>
	636 kcal, 21 g Eiweiß, 23 g Fett, 84 g KH	507 kcal, 10 g Eiweiß, 30 g Fett, 47 g KH	550 kcal, 30 g Eiweiß, 24 g Fett, 50 g KH
<b>Dienstag, 28.11.2023</b>	gepöckelte Ochsenbrust <sup>60,1,2,L</sup> Meerrettichsoße <sup>60,4,A,G,L,O</sup> Salzkartoffel -Wirsing <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>
	602 kcal, 23 g Eiweiß, 34 g Fett, 48 g KH	540 kcal, 15 g Eiweiß, 17 g Fett, 78 g KH	437 kcal, 8 g Eiweiß, 21 g Fett, 52 g KH
<b>Mittwoch, 29.11.2023</b>	Schweineschnitzel <sup>A1,A,100</sup> Pilzrahmsoße <sup>A1,A,G,O</sup> Kartoffelecken Brokkoli <sup>G</sup> Mandarinenkompott	Gemüse Couscous <sup>A</sup> gemischter Salat Mandarinenkompott	Putenschnitzel <sup>A1,A</sup> Rahmsoße <sup>A,G</sup> Salzkartoffel Brokkoli <sup>G</sup> Mandarinenkompott
	699 kcal, 29 g Eiweiß, 27 g Fett, 79 g KH	481 kcal, 10 g Eiweiß, 19 g Fett, 63 g KH	478 kcal, 20 g Eiweiß, 15 g Fett, 60 g KH
<b>Donnerstag, 30.11.2023</b>	Geflügelfrikadelle <sup>A1,A,C,G,M</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Lauchgemüse <sup>A,G</sup> Nuss-Nougat Pudding <sup>G,HB</sup>	Linsenleibchen <sup>A1,60,A,C,G,L</sup> Salzkartoffel Rahmblumenkohl <sup>A,G</sup> Nuss-Nougat Pudding <sup>G,HB</sup>	Bratwurstschnecke <sup>G,L,M,100</sup> Bratensoße <sup>A</sup> Salzkartoffel Blumenkohl <sup>G</sup> Nuss-Nougat Pudding <sup>G,HB</sup>
	637 kcal, 25 g Eiweiß, 33 g Fett, 58 g KH	882 kcal, 33 g Eiweiß, 34 g Fett, 102 g KH	693 kcal, 23 g Eiweiß, 40 g Fett, 55 g KH
<b>Freitag, 01.12.2023</b>	Fischstäbchen <sup>A,C,D</sup> Salzkartoffel Rahmspinat <sup>A,G</sup> Obst der Saison	Gemüse-Gnocchis <sup>C,G</sup> Basilikum-Soße <sup>A,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	415 kcal, 6 g Eiweiß, 18 g Fett, 56 g KH	386 kcal, 30 g Eiweiß, 13 g Fett, 36 g KH
<b>Samstag, 02.12.2023</b>	weiße Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage <sup>60,L,O</sup> Saison-Joghurt <sup>G</sup>	Vegetarischer 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	222 kcal, 8 g Eiweiß, 3 g Fett, 40 g KH	523 kcal, 22 g Eiweiß, 30 g Fett, 39 g KH
<b>Sonntag, 03.12.2023</b>	Sauerbraten <sup>60,A,L,M</sup> Kartoffelklöße Apfelrotkohl Schneemann Eis <sup>F,G</sup>	gekochte Eier <sup>C</sup> Senfsoße <sup>A,G,M</sup> Salzkartoffel gemischter Salat Schneemann Eis <sup>F,G</sup>	Rinderbraten, LV <sup>60,A,L</sup> Kartoffelklöße Schonkostgemüse <sup>60,G,L</sup> Schneemann Eis <sup>F,G</sup>
	403 kcal, 5 g Eiweiß, 12 g Fett, 64 g KH	551 kcal, 22 g Eiweiß, 30 g Fett, 46 g KH	395 kcal, 5 g Eiweiß, 10 g Fett, 66 g KH

Zusatzstoffe: (A!) Glutenhaltige Getreide; (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit 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!