

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag, 06.05.2024	gefüllte Paprika ^{A!,A,C,100} Kartoffeln Cheesecake Creme ^{C,G} 270 kcal, 9 g Eiweiß, 12 g Fett, 27 g KH	Gemüse Gouda Stäbchen ^{A,C,G,L} Salzkartoffel Letschogemüse Cheesecake Creme ^{C,G} 395 kcal, 15 g Eiweiß, 4 g Fett, 80 g KH	Hacksteak LV ^{A,C,F} Bratensoße ^A Kartoffelpüree ^{G,O} Blumenkohl ^G Cheesecake Creme ^{C,G} 313 kcal, 11 g Eiweiß, 15 g Fett, 31 g KH
Dienstag, 07.05.2024	gepökelter Schweinenacken ¹ Bratensoße ^A Kartoffelpüree ^{G,O} Sauerkraut Pflaumenkompott ² 534 kcal, 30 g Eiweiß, 24 g Fett, 44 g KH	Kaiserschmarren ^{A!,A,C,G,HA} Vanillesoße ^G Pflaumenkompott ² 425 kcal, 13 g Eiweiß, 18 g Fett, 51 g KH	Schweinenackenbraten, LV ^{60,A,L,100} Bratensoße ^A Kartoffelpüree ^{G,O} Schonkostgemüse ^{60,G,L} Pflaumenkompott ² 378 kcal, 7 g Eiweiß, 14 g Fett, 52 g KH
Mittwoch, 08.05.2024	Hackfleischröllchen- ^{A!,A,C,G,M} Ajvar Djuvecreis ^G Himbeer-Holunder Mascapo- ne Creme ^{1,G} 753 kcal, 26 g Eiweiß, 35 g Fett, 81 g KH	Auberginenauflauf ^{1,A,C,G} Kartoffelpüree ^{G,O} gemischter Salat Himbeer-Holunder Mascapo- ne Creme ^{1,G} 532 kcal, 23 g Eiweiß, 35 g Fett, 28 g KH	Hackfleischbällchen in Rahm- soße ^{A!,A,AD,C,G,100} Butterreis ^G Kopfsalat Himbeer-Holunder Mascapo- ne Creme ^{1,G} 539 kcal, 20 g Eiweiß, 32 g Fett, 46 g KH
Donnerstag, 09.05.2024	Putengeschnetzeltes in Champignon Rahmsoße ^{A,G,O} Rösti-Ecke glasierte Karotten ^G Heidelbeere-Quark ^G 556 kcal, 11 g Eiweiß, 26 g Fett, 64 g KH	Kartoffel Kürbiskern Rösti ^{A,L} Käsesoße ^{A,G} gemischter Salat Heidelbeere-Quark ^G 572 kcal, 15 g Eiweiß, 32 g Fett, 54 g KH	Putengeschnetzeltes in Champignon Rahmsoße ^{A,G,O} Garkartoffeln glasierte Karotten ^G Heidelbeere-Quark ^G 390 kcal, 11 g Eiweiß, 15 g Fett, 49 g KH
Freitag, 10.05.2024	gebackenes Seelachsfilet ^{A!,A,D} Remouladensoße ^{A!,2,4,C,G,M} Kartoffelsalat ^{60,1,3,4,L,M} Obst der Saison 485 kcal, 18 g Eiweiß, 25 g Fett, 43 g KH	gebratene Champignons mit Fetakäse und Brokkoli ^G Kräutersoße ^{A,G} Kopfsalat Obst der Saison 425 kcal, 16 g Eiweiß, 34 g Fett, 10 g KH	pochiertes Seelachsfilet ^{D,O} Kräutersoße ^{A,G} Petersilienkartoffel ^G Kopfsalat Obst der Saison 385 kcal, 30 g Eiweiß, 14 g Fett, 34 g KH
Samstag, 11.05.2024	Linseneintopf ^{60,1,L,100} Wiener Würstchen ^{60,1} Caramel-Vanillestrudel ^G 578 kcal, 25 g Eiweiß, 31 g Fett, 46 g KH	Blumenkohl-Karotteneintopf ^L Caramel-Vanillestrudel ^G 217 kcal, 7 g Eiweiß, 5 g Fett, 34 g KH	Blumenkohl-Karotteneintopf ^L Wiener Würstchen ^{60,1} Caramel-Vanillestrudel ^G 495 kcal, 19 g Eiweiß, 30 g Fett, 35 g KH
Sonntag, 12.05.2024	Schwenksteak ^{60,F,100} Soße Hollandaise ^{C,G} Salzkartoffel Stangenspargel ^G frische Erdbeeren 748 kcal, 29 g Eiweiß, 49 g Fett, 44 g KH	Spargelgemüse ^G Soße Hollandaise ^{C,G} Eierpfannkuchen ^{A,C,G} gemischter Salat frische Erdbeeren 633 kcal, 14 g Eiweiß, 40 g Fett, 55 g KH	Schweineschnitzel, Natur, LV ¹⁰⁰ Salzkartoffel Stangenspargel ^G frische Erdbeeren 259 kcal, 8 g Eiweiß, 6 g Fett, 39 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; (AD) Hafer und Hafererzeugnisse; (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; (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!