

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag, 09.05.2022</b>	Spaghetti-Carbonara <sup>1,A,C,G,O</sup> gemischter Salat Obstsalat  <small>766 kcal, 23 g Eiweiß, 38 g Fett, 81 g KH</small>	Germknödel mit Pflaumenfüllung <sup>A,C,G</sup> Vanillesoße <sup>G</sup> Obstsalat  <small>495 kcal, 11 g Eiweiß, 7 g Fett, 96 g KH</small>	Spaghetti-Carbonara <sup>1,A,C,G,O</sup> gemischter Salat Obstsalat  <small>766 kcal, 23 g Eiweiß, 38 g Fett, 81 g KH</small>
<b>Dienstag, 10.05.2022</b>	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel <sup>A,AC</sup> Bratkartoffeln Paprikagemüse Fruchtpudding Pfirsich Aprikose <sup>1,G</sup>  <small>486 kcal, 26 g Eiweiß, 11 g Fett, 68 g KH</small>	Teigtasche gefüllt mit Zucchini und geröstetem Sesam <sup>A,C,G,N</sup> Pesto Alla Genovese <sup>1,G,HD</sup> gemischter Salat Fruchtpudding Pfirsich Aprikose <sup>1,G</sup>  <small>647 kcal, 17 g Eiweiß, 32 g Fett, 70 g KH</small>	Putensteak LV Bratensoße <sup>A</sup> Kartoffeln Schonkostgemüse <sup>60,G,L</sup> Fruchtpudding Pfirsich Aprikose <sup>1,G</sup>  <small>371 kcal, 7 g Eiweiß, 14 g Fett, 49 g KH</small>
<b>Mittwoch, 11.05.2022</b>	Hühnerleber "Berliner Art" <sup>A,O</sup> Pilaw Reis <sup>G</sup> Salat der Saison Schattenmorelle Kompott  <small>539 kcal, 20 g Eiweiß, 20 g Fett, 67 g KH</small>	vegetarisch gefüllte Paprikaschote <sup>A,L,M</sup> Tomatensoße <sup>A</sup> Schattenmorelle Kompott  <small>977 kcal, 49 g Eiweiß, 39 g Fett, 92 g KH</small>	geschnetzelte Leber Berliner <sup>A,O</sup> Butterreis <sup>G</sup> Kohlrabi <sup>G</sup> Schattenmorelle Kompott  <small>410 kcal, 7 g Eiweiß, 13 g Fett, 62 g KH</small>
<b>Donnerstag, 12.05.2022</b>	Nürnberger Rostbratwürstchen <sup>L,M</sup> Bratensoße <sup>A</sup> Kartoffelpüree <sup>G</sup> Sauerkraut Griechischer Joghurt mit Honig <sup>G</sup>  <small>729 kcal, 26 g Eiweiß, 46 g Fett, 50 g KH</small>	Weizenrisotto <sup>1,A,C,G,L</sup> Käsesoße <sup>A,G</sup> gemischter Salat Griechischer Joghurt mit Honig <sup>G</sup>  <small>648 kcal, 21 g Eiweiß, 34 g Fett, 60 g KH</small>	Nürnberger Rostbratwürstchen <sup>L,M</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Schonkostgemüse <sup>60,G,L</sup> Griechischer Joghurt mit Honig <sup>G</sup>  <small>666 kcal, 25 g Eiweiß, 42 g Fett, 43 g KH</small>
<b>Freitag, 13.05.2022</b>	Fischfrikadelle <sup>60,2,A,D,G</sup> Rieslingsoße <sup>A,G,O</sup> Salzkartoffel Buntes Gurken-Zuccinigemüse Obst der Saison  <small>596 kcal, 18 g Eiweiß, 18 g Fett, 86 g KH</small>	Soja Geschnetzeltes "Gyros Art" <sup>A,C,F,L</sup> Tzatziki <sup>G</sup> Fladenbrot <sup>A</sup> Krautsalat Obst der Saison  <small>935 kcal, 47 g Eiweiß, 21 g Fett, 136 g KH</small>	gebratene Taunus Forelle <sup>A,D</sup> Soße zu Fisch <sup>A,B,D,G,O,R</sup> Salzkartoffel gemischter Salat Obst der Saison  <small>585 kcal, 25 g Eiweiß, 20 g Fett, 71 g KH</small>
<b>Samstag, 14.05.2022</b>	Saison-Joghurt <sup>G</sup>      <small>132 kcal, 6 g Eiweiß, 2 g Fett, 22 g KH</small>	Laucheintopf Saison-Joghurt <sup>G</sup>      <small>208 kcal, 9 g Eiweiß, 3 g Fett, 36 g KH</small>	Vegetarischer Steckrübeintopf Bockwurst <sup>60,1,2,L,M</sup> Saison-Joghurt <sup>G</sup>      <small>498 kcal, 21 g Eiweiß, 30 g Fett, 35 g KH</small>
<b>Sonntag, 15.05.2022</b>	Rinderroulade Hausfrauen Art <sup>1,A,G,M,O</sup> Salzkartoffel Butterbohnen <sup>G</sup> Nusseisbecher <sup>G,HB</sup>   <small>622 kcal, 26 g Eiweiß, 27 g Fett, 62 g KH</small>	Süßkartoffel-Gnocchi Gemüsecurry <sup>A,G</sup> Tomatensalat Nusseisbecher <sup>G,HB</sup>   <small>669 kcal, 13 g Eiweiß, 20 g Fett, 104 g KH</small>	Rinderroulade, LV <sup>A</sup> Kartoffelpüree <sup>G</sup> Wachsbrechbohnen <sup>G</sup> Nusseisbecher <sup>G,HB</sup>   <small>453 kcal, 10 g Eiweiß, 17 g Fett, 60 g KH</small>

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel  
Allergene: (60) Sellerie; (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (AC) Gerste und Gersteerzeugnisse; (B) Krebstiere und -erzeugnisse; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (HB) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (HD) Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse; (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; (R) Weichtiere und -erzeugnisse

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!