

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag, 30.05.2022</b>	Gyros <sup>60,F,100</sup> Tzatziki <sup>G</sup> Djuvecreis <sup>G</sup> Krautsalat 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>
	914 kcal, 43 g Eiweiß, 41 g Fett, 89 g KH	525 kcal, 10 g Eiweiß, 31 g Fett, 50 g KH	570 kcal, 31 g Eiweiß, 24 g Fett, 53 g KH
<b>Dienstag, 31.05.2022</b>	Hähnchenbrustfilet in Käse Eihülle <sup>A,C,G</sup> Spaghetti <sup>A,G</sup> Kirsch-Grütze <sup>O</sup> flüssige Sahne <sup>G</sup>	Kicherbsen-Bolognese <sup>A,L</sup> Maccaroni <sup>A!,A,G</sup> Tomatensalat Kirsch-Grütze <sup>O</sup> flüssige Sahne <sup>G</sup>	Putenschnitzel <sup>A!,A</sup> Rahmsoße <sup>A,G</sup> Salzkartoffel Brokkoli <sup>G</sup> Kirsch-Grütze <sup>O</sup> flüssige Sahne <sup>G</sup>
	597 kcal, 25 g Eiweiß, 26 g Fett, 65 g KH	495 kcal, 12 g Eiweiß, 22 g Fett, 61 g KH	566 kcal, 21 g Eiweiß, 27 g Fett, 56 g KH
<b>Mittwoch, 01.06.2022</b>	gepöckelte Ochsenbrust <sup>60,1,2,L</sup> Frankfurter Grüne Soße <sup>2,4,C,G,M</sup> Salzkartoffel Mandarinenkompott	Gemüse Couscous <sup>A</sup> Auberginen-Sugo gemischter Salat Mandarinenkompott	gekochte Ochsenbrust <sup>60,L</sup> Kräutersoße <sup>A,G</sup> Salzkartoffel Rahmkolrabi <sup>A,G</sup> Mandarinenkompott
	587 kcal, 26 g Eiweiß, 32 g Fett, 47 g KH	598 kcal, 11 g Eiweiß, 28 g Fett, 69 g KH	349 kcal, 8 g Eiweiß, 9 g Fett, 56 g KH
<b>Donnerstag, 02.06.2022</b>	gebackener Fleischkäse Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Rahmkarotten <sup>A,G</sup> Nuss-Nougat Pudding <sup>G,HB</sup>	Linzenleibchen <sup>A!,60,A,C,G,L</sup> Salzkartoffel Rahmblumenkohl <sup>A,G</sup> Nuss-Nougat Pudding <sup>G,HB</sup>	gebackener Fleischkäse Bratensoße <sup>A</sup> Salzkartoffel Karotten <sup>G</sup> Nuss-Nougat Pudding <sup>G,HB</sup>
	592 kcal, 21 g Eiweiß, 34 g Fett, 47 g KH	930 kcal, 34 g Eiweiß, 34 g Fett, 112 g KH	600 kcal, 21 g Eiweiß, 30 g Fett, 58 g KH
<b>Freitag, 03.06.2022</b>	Rührei <sup>C</sup> Salzkartoffel Rahmspinat <sup>A,G</sup> Obst der Saison	Blätterteigtasche mit mediter- raner Gemüsefüllung <sup>A,C,G</sup> gemischter Salat Obst der Saison	pochiertes Seehechtfilet <sup>D,O</sup> Dillrahmsoße <sup>A,G</sup> Salzkartoffel gemischter Salat Obst der Saison
	610 kcal, 28 g Eiweiß, 24 g Fett, 66 g KH	590 kcal, 15 g Eiweiß, 32 g Fett, 59 g KH	528 kcal, 32 g Eiweiß, 13 g Fett, 68 g KH
<b>Samstag, 04.06.2022</b>	weiße Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage <sup>60,L,O</sup> Saison-Joghurt <sup>G</sup>	Bio-Gemüse 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	251 kcal, 12 g Eiweiß, 3 g Fett, 43 g KH	527 kcal, 22 g Eiweiß, 31 g Fett, 40 g KH
<b>Sonntag, 05.06.2022</b>	Sauerbraten <sup>60,A,L,M</sup> Kartoffelklöße Apfelrotkohl Vanilleeisbecher <sup>G</sup>	Spätzle-Pilzpfanne <sup>A!,1,2,3,A,C</sup> Thymianrahmsoße <sup>A,G</sup> gemischter Salat Vanilleeisbecher <sup>G</sup>	Rinderbraten, LV <sup>60,A,L</sup> Kartoffelklöße Schonkostgemüse <sup>60,G,L</sup> Vanilleeisbecher <sup>G</sup>
	446 kcal, 7 g Eiweiß, 12 g Fett, 74 g KH	631 kcal, 18 g Eiweiß, 20 g Fett, 91 g KH	438 kcal, 6 g Eiweiß, 10 g Fett, 77 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; (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!