

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag, 06.06.2022	Züricher Geschnetzeltes, Kalb ^G Spätzle ^{A!,A,C,G} gemischter Salat Sahnepudding Grieß ^{A!,A,G}	pikantes Kürbis-Paprikragout ^{1,A,G} Duftreis ^G Eisbergsalat in Joghurtdressing ^G Sahnepudding Grieß ^{A!,A,G}	Züricher Geschnetzeltes, Kalb ^G Kartoffelpüree ^{G,O} Blumenkohl ^G Sahnepudding Grieß ^{A!,A,G}
	506 kcal, 12 g Eiweiß, 25 g Fett, 56 g KH	398 kcal, 9 g Eiweiß, 16 g Fett, 54 g KH	467 kcal, 12 g Eiweiß, 26 g Fett, 42 g KH
Dienstag, 07.06.2022	Maccaroniaufguss mit Champignons und Frühlingszwiebeln ^{A,C,G} Tomatensoße ^A gemischter Salat Aprikosenkompott	Süßkartoffeltasche mit Frischkäse und Kräutern gefüllt ^{A,G} Schnittlauchsoße ^{A,G} Aprikosenkompott	Schinkennudel ^{A!,1,3,A,C,G,100} Tomatensoße ^A gemischter Salat Aprikosenkompott
	765 kcal, 27 g Eiweiß, 39 g Fett, 74 g KH	288 kcal, 5 g Eiweiß, 10 g Fett, 43 g KH	503 kcal, 21 g Eiweiß, 17 g Fett, 64 g KH
Mittwoch, 08.06.2022	Schweinskopfsülze ^{60,1,2,L,M} Remouladensoße ^{A!,2,4,C,G,M} Bratkartoffeln Holundergelee Vanillesoße ^G	Kirschen-Michel ^{A,C,G,HA} Vanillesoße ^G Holundergelee Vanillesoße ^G	Rindfleischstreifen LV ^{A,M,O} Gemüse-Risotto ^{60,G,L} Holundergelee Vanillesoße ^G
	593 kcal, 28 g Eiweiß, 28 g Fett, 55 g KH	802 kcal, 22 g Eiweiß, 33 g Fett, 101 g KH	409 kcal, 14 g Eiweiß, 11 g Fett, 62 g KH
Donnerstag, 09.06.2022	Geflügel Cordon Bleu ^{A!,1,A,G} braune Geflügelsoße ^A Schwenkkartoffel ^G Schnippelbohnen ^G Waldbeerjoghurt ^G	Omelette ^{C,G} Kräuterschaum ^{A,G} Kartoffelpüree ^{G,O} gemischter Salat Waldbeerjoghurt ^G	Putensteak LV braune Geflügelsoße ^A Salzkartoffel Wachsbrechbohnen-Salat, LV Waldbeerjoghurt ^G
	565 kcal, 30 g Eiweiß, 19 g Fett, 63 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, 10.06.2022	Seelachsfilet "Müllerin" ^{A!,A,D,G} Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,G} Obst der Saison	Ofengemüse mit Süßkartoffel-Würfeln ^L Feta ^G Sauerrahm ^G gemischter Salat Obst der Saison	pochiertes Seelachsfilet ^{D,O} Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,G} Obst der Saison
	499 kcal, 25 g Eiweiß, 10 g Fett, 73 g KH	3180 kcal, 172 g Eiweiß, 248 g Fett, 60 g KH	484 kcal, 35 g Eiweiß, 8 g Fett, 65 g KH
Samstag, 11.06.2022	Gemüseeeintopf mit Fleischklößchen ^{A!,60,A,C,L,100} Fruchtbuttermilch ^G	Kartoffeleintopf ^{60,G,L} Fruchtbuttermilch ^G	Gemüseeeintopf mit Fleischklößchen ^{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, 12.06.2022	gegrillte Schweinehaxe ^{F,100} Biersoße ^{A,AC} Kartoffelkroketten ^G Blumenkohl ^G Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,G}	Ravioli mit Steinpilz-Frischkäse Füllung ^{A,C,G} Gemüsesoße ^{60,A,G,L} Kopfsalat Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,G}	Schweinenackenbraten, LV ^{60,A,L,100} Kartoffelpüree ^{G,O} Blumenkohl ^G Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,G}
	745 kcal, 37 g Eiweiß, 30 g Fett, 72 g KH	516 kcal, 14 g Eiweiß, 23 g Fett, 55 g KH	385 kcal, 11 g Eiweiß, 18 g Fett, 36 g KH

Zusatzstoffe: (A!) Glutenhaltige Getreide; (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle
Allergene: (60) Sellerie; (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (AC) Gerste und Gersteerzeugnisse; (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 10mg/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!