

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag, 20.06.2022	-Woihinkelche ^{C,G,O} Rosmarinkartoffel Ratatouille Gemüse Rhabarber-Kompott	Zwetschgen Knödel ^{A,AC,C,G,HB} Vanillesoße ^G Rhabarber-Kompott	Hähnchenkeulen LV braune Geflügelsoße ^A Petersilienkartoffel ^G Endiviensalat Rhabarber-Kompott
	868 kcal, 42 g Eiweiß, 50 g Fett, 56 g KH	487 kcal, 12 g Eiweiß, 13 g Fett, 76 g KH	612 kcal, 37 g Eiweiß, 28 g Fett, 48 g KH
Dienstag, 21.06.2022	Lasagne ^{A1,60,1,A,C,G,L,100} Tomatensoße ^A gemischter Salat After Eight Creme ^{F,G}	Pilzgulasch ^{A,G} Mini Semmelknödel ^{A,C} gemischter Salat After Eight Creme ^{F,G}	Hacksteak LV ^{A,C,F} Bratensoße ^A Kräuterreis gemischter Salat After Eight Creme ^{F,G}
	615 kcal, 17 g Eiweiß, 31 g Fett, 66 g KH	566 kcal, 18 g Eiweiß, 21 g Fett, 71 g KH	502 kcal, 11 g Eiweiß, 20 g Fett, 69 g KH
Mittwoch, 22.06.2022	gekochte Eier ^C Frankfurter Grüne Soße ^{2,4,C,G,M} Salzkartoffel Brombeer - Birnengrütze ^O	gebackener Schafskäse ^{A1,G} Mediterranes Tomaten-Ra- gout ^A Kartoffelwürfel Bärlauch Dip ^G Brombeer - Birnengrütze ^O	gekochte Eier ^C Kartoffelpüree ^{G,O} Rahmspinat ^{A,G} Brombeer - Birnengrütze ^O
	552 kcal, 26 g Eiweiß, 26 g Fett, 50 g KH	730 kcal, 35 g Eiweiß, 38 g Fett, 58 g KH	499 kcal, 24 g Eiweiß, 24 g Fett, 44 g KH
Donnerstag, 23.06.2022	Schweineschnitzel ^{A1,A,100} Bratensoße ^A Bratkartoffeln Dreierlei-Bohnsensalat ^{2,4} Vanillequark ^G	gratinierte Tortelloni ^{A,G} Tomatensoße ^A gemischter Salat Vanillequark ^G	Schweineschnitzel, Natur, LV ¹⁰⁰ Bratensoße ^A Garkartoffeln Rahmkarotten ^{A,G} Vanillequark ^G
	722 kcal, 41 g Eiweiß, 24 g Fett, 78 g KH	678 kcal, 28 g Eiweiß, 27 g Fett, 79 g KH	402 kcal, 12 g Eiweiß, 15 g Fett, 50 g KH
Freitag, 24.06.2022	Heringsstipp ^{1,6,C,D,G,M} Pellkartoffel Obst der Saison	Gemüse-Köttbullar ^A Rahmsoße ^{A,G} Butterreis ^G -Preiselbeeren Obst der Saison	pochiertes Seelachsfilet ^{D,O} Dillsoße ^{A,G} Pellkartoffel Obst der Saison
	618 kcal, 11 g Eiweiß, 39 g Fett, 54 g KH	666 kcal, 13 g Eiweiß, 14 g Fett, 118 g KH	375 kcal, 29 g Eiweiß, 6 g Fett, 49 g KH
Samstag, 25.06.2022	Pichelsteiner-Eintopf mit Fleischeinlage ^{A1,60,A,C,L} Schokopudding mit Sahne ^G	Blumenkohl-Karotteneintopf mit Reis ^L Schokopudding mit Sahne ^G	Gemüseeeintopf mit Nudeln ^{60,A,C,L} Wiener Würstchen ^{60,1} Schokopudding mit Sahne ^G
	274 kcal, 9 g Eiweiß, 5 g Fett, 47 g KH	299 kcal, 7 g Eiweiß, 5 g Fett, 55 g KH	561 kcal, 21 g Eiweiß, 30 g Fett, 50 g KH
Sonntag, 26.06.2022	Rinderroulade Hausfrauen Art ^{1,A,G,M,O} Kartoffelpüree ^G Butterbohnen ^G Erdbeere Eisbecher ^G	Kartoffelgulasch ^G Tomatensalat Erdbeere Eisbecher ^G	Rinderroulade, LV ^A Kartoffelpüree ^{G,O} Blumenkohl ^G Erdbeere Eisbecher ^G
	590 kcal, 25 g Eiweiß, 29 g Fett, 51 g KH	375 kcal, 7 g Eiweiß, 17 g Fett, 46 g KH	344 kcal, 9 g Eiweiß, 16 g Fett, 37 g KH

Zusatzstoffe: (A!) Glutenhaltige Getreide; (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
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; (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 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!