

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag,</b> <b>27.06.2022</b>	Spaghetti-Carbonara <sup>1,A,C,G,O</sup> gemischter Salat Obstsalat	Germknödel mit Pflaumenfüllung <sup>A,C,G</sup> Vanillesoße <sup>G</sup> Obstsalat	Spaghetti-Carbonara <sup>1,A,C,G,O</sup> gemischter Salat Obstsalat
	766 kcal, 23 g Eiweiß, 38 g Fett, 81 g KH	495 kcal, 11 g Eiweiß, 7 g Fett, 96 g KH	766 kcal, 23 g Eiweiß, 38 g Fett, 81 g KH
<b>Dienstag,</b> <b>28.06.2022</b>	Schweineschnitzel Toscana <sup>A!,A,100</sup> Bratkartoffeln Paprikagemüse Fruchtpudding Pfirsich Aprikose <sup>G</sup>	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>G</sup>	Schweineschnitzel, Natur, LV <sup>100</sup> Bratensoße <sup>A</sup> Kartoffeln Schonkostgemüse <sup>60,G,L</sup> Fruchtpudding Pfirsich Aprikose <sup>G</sup>
	709 kcal, 36 g Eiweiß, 28 g Fett, 73 g KH	625 kcal, 18 g Eiweiß, 30 g Fett, 68 g KH	321 kcal, 8 g Eiweiß, 10 g Fett, 47 g KH
<b>Mittwoch,</b> <b>29.06.2022</b>	Hühnerleber "Berliner Art" <sup>A,O</sup> Kartoffelpuree <sup>G</sup> Salat der Saison Schattenmorelle Kompott	vegetarisch gefüllte Paprikaschote <sup>A,L,M</sup> Tomatensoße <sup>A</sup> Schattenmorelle Kompott	geschnetzelte Leber Berliner <sup>A,O</sup> Butterreis <sup>G</sup> Kohlrabi <sup>G</sup> Schattenmorelle Kompott
	502 kcal, 20 g Eiweiß, 21 g Fett, 54 g KH	246 kcal, 8 g Eiweiß, 8 g Fett, 33 g KH	410 kcal, 7 g Eiweiß, 13 g Fett, 62 g KH
<b>Donnerstag,</b> <b>30.06.2022</b>	Kräuterbratwurst Bratensoße <sup>A</sup> Kartoffelpuree <sup>G</sup> Sauerkraut Griechischer Joghurt mit Honig <sup>G</sup>	Weizenrisotto <sup>1,A,C,G,L</sup> Käsesoße <sup>A,G</sup> gemischter Salat Griechischer Joghurt mit Honig <sup>G</sup>	Nürnberger Rostbratwürstchen <sup>L,M</sup> Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Schonkostgemüse <sup>60,G,L</sup> Griechischer Joghurt mit Honig <sup>G</sup>
	717 kcal, 29 g Eiweiß, 43 g Fett, 49 g KH	648 kcal, 21 g Eiweiß, 34 g Fett, 60 g KH	666 kcal, 25 g Eiweiß, 42 g Fett, 43 g KH
<b>Freitag,</b> <b>01.07.2022</b>	Fischfrikadelle <sup>60,2,A,D,G</sup> Rieslingsoße <sup>A,G,O</sup> Salzkartoffel Buntes Gurken-Zuccinigemüse Obst der Saison	Soja Geschnetzeltes "Gyros Art" <sup>A,C,F,L</sup> Tzatziki <sup>G</sup> Fladenbrot <sup>A</sup> Krautsalat Obst der Saison	pochiertes Seelachsfilet <sup>D,O</sup> Soße zu Fisch <sup>A,B,D,G,O,R</sup> Salzkartoffel gemischter Salat Obst der Saison
	596 kcal, 18 g Eiweiß, 18 g Fett, 86 g KH	935 kcal, 47 g Eiweiß, 21 g Fett, 136 g KH	546 kcal, 32 g Eiweiß, 14 g Fett, 69 g KH
<b>Samstag,</b> <b>02.07.2022</b>	Ungarische Gulaschsuppe <sup>60,L,O</sup> Saison-Joghurt <sup>G</sup>	Laucheintopf Saison-Joghurt <sup>G</sup>	Vegetarischer Steckrübeintopf Bockwurst <sup>60,1,2,L,M</sup> Saison-Joghurt <sup>G</sup>
	172 kcal, 7 g Eiweiß, 2 g Fett, 30 g KH	208 kcal, 9 g Eiweiß, 3 g Fett, 36 g KH	498 kcal, 21 g Eiweiß, 30 g Fett, 35 g KH
<b>Sonntag,</b> <b>03.07.2022</b>	geschmorte Ochsenbäckchen <sup>A,O</sup> Spätzle <sup>A!,A,C,G</sup> Buttergemüse <sup>G</sup> Nusseisbecher <sup>G,HB</sup>	Süßkartoffel-Gnocchi Gemüsecurry <sup>A,G</sup> Tomatensalat Nusseisbecher <sup>G,HB</sup>	Rinderbraten, LV <sup>60,A,L</sup> Spätzle <sup>A!,A,C,G</sup> Wachsbrechbohnen <sup>G</sup> Nusseisbecher <sup>G,HB</sup>
	509 kcal, 13 g Eiweiß, 20 g Fett, 67 g KH	669 kcal, 13 g Eiweiß, 20 g Fett, 104 g KH	477 kcal, 13 g Eiweiß, 16 g Fett, 67 g KH

Zusatzstoffe: (A!) Glutenhaltige Getreide; (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel  
Allergene: (60) Sellerie; (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (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 Cashewnerzeugnisse; (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 SO<sub>2</sub> angegeben; (R) Weichtiere und -erzeugnisse; (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!