

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag, 25.07.2022	Königsberger Klopse ^{Al,A,C,100} Petersilienkartoffel ^G Buttergemüse ^G Aprikosenkompott	pikantes Kürbis-Paprikragout_ 1,A,G Pilaw Reis ^G Eisbergsalat in Joghurtdres- sing ^G Aprikosenkompott	Hackbraten, LV ^{A,M,100} Petersilienkartoffel ^G Blumenkohl ^G Aprikosenkompott
	612 kcal, 21 g Eiweiß, 29 g Fett, 63 g KH	414 kcal, 7 g Eiweiß, 11 g Fett, 68 g KH	589 kcal, 24 g Eiweiß, 26 g Fett, 62 g KH
Dienstag, 26.07.2022	Maccaroniaufwurf mit Cham- pingons und Frühlingszwie- beln ^{A,C,G} Tomatensoße ^A gemischter Salat Sahnepudding Grieß ^{Al,A,G}	Süßkartoffeltasche mit Frisch- käse und Kräutern gefüllt ^{A,G} Schnittlauchsoße ^{A,G} Sahnepudding Grieß ^{Al,A,G}	Schinkennudel ^{Al,1,3,A,C,G,100} Tomatensoße ^A gemischter Salat Sahnepudding Grieß ^{Al,A,G}
	806 kcal, 29 g Eiweiß, 45 g Fett, 69 g KH	328 kcal, 7 g Eiweiß, 15 g Fett, 39 g KH	544 kcal, 23 g Eiweiß, 23 g Fett, 60 g KH
Mittwoch, 27.07.2022	Geflügel Cordon Bleu ^{Al,1,A,G} braune Geflügelsoße ^A Schwenkkartoffel ^G Schnippelbohnen_ Holundergelee Vanillesoße ^G	Kirschen-Michel ^{A,C,G,HA} Vanillesoße ^G Holundergelee Vanillesoße ^G	Putensteak LV Basilikum-Soße ^{A,G} Kartoffelpüree ^{G,O} Wachsbrechbohnen ^G Holundergelee Vanillesoße ^G
	623 kcal, 37 g Eiweiß, 20 g Fett, 69 g KH	802 kcal, 22 g Eiweiß, 33 g Fett, 101 g KH	529 kcal, 20 g Eiweiß, 21 g Fett, 60 g KH
Donnerstag, 28.07.2022	Züricher Geschnetzeltes ^G Spätzle ^{Al,A,C,G} Feldsalat Melonenkugeln auf Vanille- quark ^G	Quiche von grünem Spargel 1,A,C,G Salatmix Melonenkugeln auf Vanille- quark ^G	Putensteak LV braune Geflügelsoße ^A Salzkartoffel Wachsbrechbohnen-Salat, LV Melonenkugeln auf Vanille- quark ^G
	442 kcal, 13 g Eiweiß, 20 g Fett, 49 g KH	792 kcal, 24 g Eiweiß, 50 g Fett, 59 g KH	387 kcal, 11 g Eiweiß, 14 g Fett, 49 g KH
Freitag, 29.07.2022	Seelachsfilet "Müllerin" ^{Al,A,D,G} Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,G} Obst der Saison	Ofengemüse mit Süßkartoffel -Würfel ^L Feta ^G Sauerrahm ^G Obst der Saison	pochiertes Seelachsfilet ^{D,O} Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,G} Obst der Saison
	356 kcal, 23 g Eiweiß, 10 g Fett, 41 g KH	403 kcal, 18 g Eiweiß, 27 g Fett, 19 g KH	341 kcal, 33 g Eiweiß, 8 g Fett, 33 g KH
Samstag, 30.07.2022	Gemüse Eintopf mit Fleisch- klößchen ^{Al,60,A,C,L,100} Fruchtbuttermilch ^G	Kartoffeleintopf ^{60,G,L} Fruchtbuttermilch ^G	Gemüse Eintopf mit Fleisch- klößchen ^{Al,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, 31.07.2022	gegrillte Schweinehaxe ^{F,100} Biersoße ^{A,AC} Kartoffelkroketten ^G Krautsalat Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,G}	Ravioli mit Steinpilz-Frischkä- se 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}
	725 kcal, 35 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; (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!