

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 04.01.2021	Rinderfrikadelle mit Käse gefüllt ^{A,C,F,G} Petersilienkartoffel ^G Ratatouille Gemüse Tropischer Fruchtcocktail 596 kcal, 24 g Eiweiß, 29 g Fett, 62 g KH	Zwetschgen Knödel ^{A,AC,C,G,HB} Vanillesoße ^G Tropischer Fruchtcocktail 498 kcal, 12 g Eiweiß, 13 g Fett, 80 g KH
Dienstag, 05.01.2021	Putenschnitzel ^{A!,A} Bechamelkartoffeln ^{A,G} Rote Betesalat ^{2,4} Stracciatella Creme ^{F,G} 591 kcal, 28 g Eiweiß, 24 g Fett, 63 g KH	Pilzgulasch ^{A,G} Mini Semmelknödel ^{A,C} gemischter Salat Stracciatella Creme ^{F,G} 556 kcal, 21 g Eiweiß, 21 g Fett, 68 g KH
Mittwoch, 06.01.2021	Himmel und Erde, Blut-Leberwurst ^{1,2,L,M} Bratensoße ^A Kartoffelpuree ^G Sauerkraut Pflaumengrütze ^O 892 kcal, 30 g Eiweiß, 59 g Fett, 55 g KH	Nudelsäckchen mit Tomatenfüllung ^{A,C} Basilikum-Soße ^{A,G} gemischter Salat Pflaumengrütze ^O 516 kcal, 12 g Eiweiß, 16 g Fett, 77 g KH
Donnerstag, 07.01.2021	Kesselgulasch ^{L,100} Bergwurzelbrot ^{A,AB,N} Cheesecake Creme ^{C,G} 714 kcal, 24 g Eiweiß, 20 g Fett, 105 g KH	gefüllte Zucchini ^{A!,3,A,C,G} Rosmarinkartoffel Bärlauch Dip ^G Cheesecake Creme ^{C,G} 581 kcal, 20 g Eiweiß, 24 g Fett, 67 g KH
Freitag, 08.01.2021	Heringsstipp ^{1,6,C,D,G,M} Pellkartoffel Obst der Saison 730 kcal, 13 g Eiweiß, 45 g Fett, 64 g KH	Brokkoli im Backteig ^{A,C} Sauce Tatar ^{2,4,C,G,M} gemischter Salat Obst der Saison 695 kcal, 21 g Eiweiß, 25 g Fett, 93 g KH
Samstag, 09.01.2021	bunter Bohnen-Eintopf mit Lamm ^{60,L,O} Kaiserbrötchen ^{A,F} Schokopudding mit Sahne ^G 429 kcal, 14 g Eiweiß, 10 g Fett, 66 g KH	Karotten-Ingwer Eintopf ^{60,L} Kaiserbrötchen ^{A,F} Schokopudding mit Sahne ^G 329 kcal, 8 g Eiweiß, 5 g Fett, 61 g KH
Sonntag, 10.01.2021	geschmorter Rinderbraten ^{A,O} Risoleekartoffel Blumenkohl ^G Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,G} 336 kcal, 11 g Eiweiß, 11 g Fett, 37 g KH	Weizenrisotto ^{1,A,C,G,L} Pilzrahmsoße ^{A!,A,G,O} Endiviensalat Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,G} 513 kcal, 17 g Eiweiß, 24 g Fett, 47 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; (AB) Roggen und Roggenerzeugnisse; (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; (N) Sesamsamen 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.: 069-40504-127 / -182 E-Mail: kueche.asz@awo-frankfurt.de

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!