

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 14.12.2020	Puten-Gyros Tzatziki ^G Djuvecreis ^G Rote Grütze ^O	Gemüse Couscous ^A Gemüesoße ^{60,A,G,L} Pfefferschotenpaste Rote Grütze ^O
	773 kcal, 49 g Eiweiß, 27 g Fett, 78 g KH	1296 kcal, 40 g Eiweiß, 52 g Fett, 120 g KH
Dienstag, 15.12.2020	gepöckelte Ochsenbrust ^{60,1,2,L} Meerrettichsoße ^{60,4,A,G,L,O} Bouillonkartoffeln ^{60,L} Birnen-Quitte-Mascarpone Creme ^{1,G}	Rucula-Süßkartoffel Schnitte ^{A,AC} Paprikasoße gemischter Salat Birnen-Quitte-Mascarpone Creme ^{1,G}
	520 kcal, 21 g Eiweiß, 28 g Fett, 44 g KH	594 kcal, 10 g Eiweiß, 26 g Fett, 75 g KH
Mittwoch, 16.12.2020	Schweineschnitzel "Wiener Art" ^{A,100} Bratensoße ^A Bratkartoffeln Lauchgemüse ^{A,G} Mandarinenkompott	Vegetarische Cannelloni ^{A1,60,A,C,G} gemischter Salat Mandarinenkompott
	652 kcal, 30 g Eiweiß, 24 g Fett, 74 g KH	602 kcal, 23 g Eiweiß, 20 g Fett, 82 g KH
Donnerstag, 17.12.2020	Szegediner Gulasch, Rind Kartoffelpüree ^{G,O} Sahne Pudding Schokolade ^G	Linsenleibchen ^{A1,60,A,C,G,L} Salzkartoffel Rahmblumenkohl ^{A,G} Sahne Pudding Schokolade ^G
	389 kcal, 9 g Eiweiß, 17 g Fett, 46 g KH	970 kcal, 35 g Eiweiß, 36 g Fett, 116 g KH
Freitag, 18.12.2020	Seelachsfilet in Knusperpanade ^{A,D} Zitronenbuttersoße ^{A1,60,A,G} Salzkartoffel Gurkensalat ^G Obst der Saison	Blättereigtasche mit mediterraner Gemüsefüllung ^{A,C,G} gemischter Salat Obst der Saison
	644 kcal, 22 g Eiweiß, 24 g Fett, 82 g KH	568 kcal, 14 g Eiweiß, 31 g Fett, 58 g KH
Samstag, 19.12.2020	Ungarische Gulaschsuppe ^{60,L,O} Kaiserbrötchen ^{A,F} Saison-Joghurt ^{G,HA}	Cremiger-Kartoffeleintopf ^{G,L} Kaiserbrötchen ^{A,F} Saison-Joghurt ^{G,HA}
	370 kcal, 13 g Eiweiß, 4 g Fett, 68 g KH	433 kcal, 14 g Eiweiß, 6 g Fett, 78 g KH
Sonntag, 20.12.2020	Sauerbraten ^{60,A,L,M} Kartoffelklöße Apfelrotkohl Eis-Zimtstern ^{F,G}	Gemüseplatte ^G Soße Hollandaise ^{C,G} Petersilienkartoffel ^G Eis-Zimtstern ^{F,G}
	464 kcal, 6 g Eiweiß, 19 g Fett, 66 g KH	669 kcal, 12 g Eiweiß, 43 g Fett, 57 g KH

Zusatzstoffe: (A!) Glutenhaltige Getreide; (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit 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; (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 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!