

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag, 17.06.2024	Geflügel Cordon Bleu ^{Al,1,A,G} Zwiebelsoße ^{A,G} Schwenkkartoffel ^G Lauchgemüse ^{A,G} Mandarinenkompott	Dampfnudel ^{A,C,G} Vanillesoße ^G Mandarinenkompott	Putensteak LV braune Geflügelsoße ^A Salzkartoffel Schonkostgemüse ^{60,G,L} Mandarinenkompott
	610 kcal, 29 g Eiweiß, 24 g Fett, 66 g KH	529 kcal, 11 g Eiweiß, 19 g Fett, 76 g KH	355 kcal, 6 g Eiweiß, 10 g Fett, 56 g KH
Dienstag, 18.06.2024	Hackfleischauflauf mit Kartoffeln ^{1,A,G} Tomatensoße ^A gemischter Salat Cappucinopudding ^G	gratinierte Gnocchi mit Spargel und Tomaten ^{A,C,G} Cappucinopudding ^G	Kartoffel-Hackfleischauflauf ^G Tomatensoße ^A gemischter Salat Cappucinopudding ^G
	499 kcal, 23 g Eiweiß, 28 g Fett, 39 g KH	565 kcal, 13 g Eiweiß, 20 g Fett, 83 g KH	793 kcal, 35 g Eiweiß, 39 g Fett, 71 g KH
Mittwoch, 19.06.2024	Ungarisches Rinder-Saftgulasch Spiralennudeln ^{Al,A,C,G} Eisbergsalat in Joghurtdressing ^G Palatschinken (gefüllte Eierpfannkuchen) ^{A,C,G,HB} Vanillesoße ^G	Ungarische Langos mit Knoblauchcreme und Käse ^{A,G} Kopfsalat Palatschinken (gefüllte Eierpfannkuchen) ^{A,C,G,HB} Vanillesoße ^G	Rindfleischstreifen LV ^{A,M,O} Kartoffelpüree ^{G,O} Schonkostgemüse ^{60,G,L} Palatschinken (gefüllte Eierpfannkuchen) ^{A,C,G,HB} Vanillesoße ^G
	544 kcal, 14 g Eiweiß, 24 g Fett, 65 g KH	2672 kcal, 17 g Eiweiß, 255 g Fett, 28 g KH	493 kcal, 11 g Eiweiß, 23 g Fett, 56 g KH
Donnerstag, 20.06.2024	Currywurst ^{1,6,A,F,L,M,O} Kartoffelecken Waldbeerjoghurt ^G	Omelette ^{C,G} Kräuterschaum ^{A,G} Kartoffelpüree ^{G,O} gemischter Salat Waldbeerjoghurt ^G	Bratwurst ^{60,L,M} Kartoffelpüree ^{G,O} Karotten ^G Waldbeerjoghurt ^G
	454 kcal, 12 g Eiweiß, 13 g Fett, 67 g KH	588 kcal, 23 g Eiweiß, 31 g Fett, 50 g KH	703 kcal, 20 g Eiweiß, 48 g Fett, 43 g KH
Freitag, 21.06.2024	Seelachsfilet "Müllerin" ^{Al,A,D,G} Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,G} Obst der Saison	Backed Potatos Sauerrahm ^G gemischter Salat Obst der Saison	pochiertes Seelachsfilet ^{D,O} Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,G} Obst der Saison
	364 kcal, 23 g Eiweiß, 11 g Fett, 41 g KH	330 kcal, 8 g Eiweiß, 13 g Fett, 42 g KH	342 kcal, 33 g Eiweiß, 8 g Fett, 33 g KH
Samstag, 22.06.2024	Gemüse Eintopf mit Fleischklößchen ^{Al,60,A,C,L,100} Fruchtbuttermilch ^G	Kartoffeleintopf ^{60,G,L} Fruchtbuttermilch ^G	Gemüse Eintopf mit Fleischklößchen ^{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, 23.06.2024	Züricher Kalbs-Geschnetzeltes ^G Rösti-Ecke Feldsalat Schoggimousse (Mousse au Chocolate) ^G	Käsespätzle ^{Al,1,A,C,G} Schmorzwiebel Tomatensalat Schoggimousse (Mousse au Chocolate) ^G	Züricher Kalbs-Geschnetzeltes ^G Kartoffelpüree ^{G,O} Schonkostgemüse ^{60,G,L} Schoggimousse (Mousse au Chocolate) ^G
	588 kcal, 8 g Eiweiß, 37 g Fett, 52 g KH	560 kcal, 14 g Eiweiß, 29 g Fett, 60 g KH	491 kcal, 9 g Eiweiß, 29 g Fett, 43 g KH

Zusatzstoffe: (A!) Glutenhaltige Getreide; (1) mit Konservierungsstoff; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
Allergene: (60) Sellerie; (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (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 10/mg/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!