

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag, 10.06.2024</b>	Gyros <sup>60,F,100</sup> Tzatziki <sup>G</sup> Reisnudel <sup>A!,A</sup> gemischter Salat Kirschquark <sup>G</sup>	Rucula-Süßkartoffel Schnitte <sup>A,AC</sup> Gemüesoße <sup>60,A,G,L</sup> gemischter Salat Kirschquark <sup>G</sup>	Schweinegeschnetzeltes, LV <sup>A,G,100</sup> Reisnudel <sup>A!,A</sup> gemischter Salat Kirschquark <sup>G</sup>
	793 kcal, 39 g Eiweiß, 45 g Fett, 56 g KH	693 kcal, 17 g Eiweiß, 34 g Fett, 75 g KH	578 kcal, 36 g Eiweiß, 24 g Fett, 52 g KH
<b>Dienstag, 11.06.2024</b>	gekochte Ochsenbrust <sup>60,L</sup> Frankfurter Grüne Soße <sup>G</sup> Salzkartoffel Brombeer - Birnengrütze <sup>O</sup> flüssige Sahne <sup>G</sup>	Gemüse Couscous <sup>A</sup> Brombeer - Birnengrütze <sup>O</sup> flüssige Sahne <sup>G</sup>	gekochte Ochsenbrust <sup>60,L</sup> Kräutersoße <sup>A,G</sup> Bouillonkartoffeln <sup>60,L</sup> Brombeer - Birnengrütze <sup>O</sup> flüssige Sahne <sup>G</sup>
	426 kcal, 11 g Eiweiß, 18 g Fett, 52 g KH	541 kcal, 10 g Eiweiß, 25 g Fett, 65 g KH	370 kcal, 5 g Eiweiß, 18 g Fett, 45 g KH
<b>Mittwoch, 12.06.2024</b>	Hühnerleber "Berliner Art" <sup>A,O</sup> Süßkartoffelpüree <sup>G</sup> Gurkensalat <sup>G</sup> Ananaskompott	Vegetarische Cannelloni <sup>A!,60,A,C,G</sup> gemischter Salat Ananaskompott	Hühnerleber "Berliner Art" <sup>A,O</sup> Süßkartoffelpüree <sup>G</sup> Schmorgurken- <sup>G</sup> Ananaskompott
	293 kcal, 5 g Eiweiß, 10 g Fett, 42 g KH	583 kcal, 23 g Eiweiß, 22 g Fett, 70 g KH	309 kcal, 5 g Eiweiß, 11 g Fett, 44 g KH
<b>Donnerstag, 13.06.2024</b>	Putenschnitzel <sup>A!,A</sup> Pilzrahmsoße <sup>A!,A,G,O</sup> Rösti-Ecke Brokkoli <sup>G</sup> Obst der Saison	Vegetarische Bratwurst <sup>A!,A,C</sup> Salzkartoffel Rahmblumenkohl <sup>A,G</sup> Obst der Saison	Putenschnitzel <sup>A!,A</sup> Rahmsoße <sup>A,G</sup> Salzkartoffel Brokkoli <sup>G</sup> Obst der Saison
	573 kcal, 19 g Eiweiß, 28 g Fett, 54 g KH	511 kcal, 22 g Eiweiß, 28 g Fett, 37 g KH	401 kcal, 19 g Eiweiß, 14 g Fett, 44 g KH
<b>Freitag, 14.06.2024</b>	"Fish and Chips" (Backfisch - mit frittierten Kartoffeln) <sup>A,AE,C,D</sup> Remouladensoße <sup>A!,2,4,C,G,M</sup> Minzpudding <sup>A,F,G</sup>	Rumbledthumps (Schottischer Kartoffel-Krautauflauf) <sup>C,G</sup> Gurkensalat <sup>G</sup> Minzpudding <sup>A,F,G</sup>	pochiertes Seelachsfilet <sup>D,O</sup> Senf-Dillsoße <sup>A,G,M</sup> Kartoffeln Minzpudding <sup>A,F,G</sup>
	714 kcal, 29 g Eiweiß, 26 g Fett, 87 g KH	569 kcal, 14 g Eiweiß, 24 g Fett, 71 g KH	531 kcal, 31 g Eiweiß, 13 g Fett, 69 g KH
<b>Samstag, 15.06.2024</b>	weiße Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage <sup>60,L,O</sup> Saison-Joghurt <sup>G</sup>	Bio-Gemüse Kartoffeleintopf <sup>L</sup> Saison-Joghurt <sup>G</sup>	Kohlrabi Steckrübeneintopf - mit Rindfleisch Bockwurst <sup>60,1,2,L,M</sup> Saison-Joghurt <sup>G</sup>
	258 kcal, 11 g Eiweiß, 7 g Fett, 34 g KH	248 kcal, 12 g Eiweiß, 3 g Fett, 43 g KH	500 kcal, 21 g Eiweiß, 30 g Fett, 35 g KH
<b>Sonntag, 16.06.2024</b>	Sauerbraten <sup>60,A,L,M</sup> Kartoffelklöße Apfelrotkohl Nusseisbecher <sup>G,HB</sup>	Gemüseplatte <sup>G</sup> Soße Hollandaise <sup>C,G</sup> Petersilienkartoffel <sup>G</sup> Nusseisbecher <sup>G,HB</sup>	Rinderbraten, LV <sup>60,A,L</sup> Kartoffelklöße Schonkostgemüse <sup>60,G,L</sup> Nusseisbecher <sup>G,HB</sup>
	476 kcal, 7 g Eiweiß, 15 g Fett, 75 g KH	621 kcal, 12 g Eiweiß, 36 g Fett, 60 g KH	446 kcal, 7 g Eiweiß, 11 g Fett, 77 g KH

Zusatzstoffe: (A!) Glutenhaltige Getreide; (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel  
Allergene: (60) Sellerie; (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (AE) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (AC) Gerste und Gersteeerzeugnisse; (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!