



Ihre Menükarte für diese Woche - Cafeteria im Bürozentrum "Ludwig-Erhard-Anlage" -

KW 06	Tagessuppe		Menü 1 incl. Suppe und Dessert		Menü 2 incl. Suppe und Dessert		Menü 3 incl. Suppe und Dessert		Frische Aktion aus Grill u. Pfanne		Dessert extras
Montag 02.02.2026	Rinderbrühe mit Einlage a,c,i		Herzhafter Erbseneintopf a1,i mit Karotten, Sellerie, feiner Kartoffel und einem Roggenbrötchen a1,a2,a3		Gemüsebällchen a1,a3,c,f mit heller Rahmsoße a1,g Kartoffelpüree 8g und Brokkoligemüse		Penne Nudeln a1 mit Bolognesesoße a1,i dazu Ital. Hartkäse 2c,g und Karottensalat 3		Mediterranes gebratenes Lachsfilet mit Zitronen-Butter-Soße /a,g,i und gegrilltem Gemüse dazu Tomaten-Oliven-Orzo /a,f,j		Dessert oder Obst auswahl 1,g
Dienstag 03.02.2026	Kartoffel- cremesuppe /g,i (vegetarisch)		Vegane Mung Bean Bits mit veganer Bratensoße a1,1 Vollkornreis und Erbsengemüse		Semmelknödel a1,c,g mit heller Gemüse-Käsesoße a1,g Blattsalat und Joghurtdressing g		Gebackene Fischstäbchen a1,d mit Remoulade c,g,j Kohlrabisticks und Pommes Frites		Asia-Wok mit Hähnchen süß-sauer Hähnchenbruststreifen mit Ananas,Paprika, Karotten in süß-saurer Soße /k,f mit Jasminreis,Frischer Koriander		Dessert oder Obst auswahl 1,g
Mittwoch 04.02.2026	Paprika- cremesuppe /g,i (vegetarisch)		Gnocchi a1,c mit Paprikasoße a1,g und Gurkensalat Essig/Öl 2,3		Zwei "Hot Dog" Weizenbrötchen a1,a3 Geflügel Wiener i,j Röstrzwiebeln, Gewürzgurken Senf & Ketchup j,2		Geflügelbratwurst mit Geflügelsoße 1 a1,g Kartoffelpüree 8g und Möhrengemüse		Überbackenes Putensteak mit gemüse,Mozzarella überbacken dazu Vollkorn-Penne /a,c,f,j in Basilikum-Pestosahnesoße /g Gedämpfter Brokkoli		Dessert oder Obst auswahl 1,g
Donnerstag 05.02.2026	Gemüsebrühe mit Einlage /a,c,i		Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße 1 a1,g Langkornreis und Brokkoli-Gemüse		Falafel Bällchen a1 mit Tomatensoße a1 Langkornreis und Gurkensalat mit Milch g		Herzhafter Hackbraten a1,c,j mit Bratensoße 1 a1 Apfelrotkohl 11 und Salzkartoffeln 8		aus dem Pizzaofen Pizza Schinken /a,g,i, mit Tomaten, Schinken, Käse,/1,g dazu Beilagensalat /c,g,i		Dessert oder Obst auswahl 1,g
Freitag 06.02.2026	Gemüse- cremesuppe /g,i (vegetarisch) g,i		Hoki-Filet a1,d,j mit Joghurtdip g, Salzkartoffeln 8 Karottensticks		Gemüse-Knusper-Dino a1,a2,c,i,k mit Kartoffelpüree a1,g Kräutersahnesoße a1,g und Brokkoligemüse		Farfalle Nudeln a1 mit Tomatensoße a1, ital. Hartkäse 2c,g Gurkensalat Essig/Öl 2,3		Schwäbisches Cordon Bleu im Sesammantel /a,c,g,k gefüllt mit Käse-Schinken/2,3,8 dazu Rahmgemüse /g,i und Kartoffelecken		Dessert oder Obst auswahl 1,g
Suppenstation			Hähnchenschnitzel Menü in Knusperpanade /a mit Pommes und Soße /i,j		Verschiedene Beilagen Großer gemischter Gemüse- und Beilagenteller		Frische Salat-Theke Großer Salatteller Großer Salat ToGo Kleiner Salat Kleiner Salat ToGo		Metzgerbratwurst /8 Incl. Pommes und Soße		Stückchen
Tagessuppe			incl. Suppe und Dessert						Rindswurst /i,j,2,3,8 Incl. Pommes und Soße /j,i		

Änderungen vorbehalten / alle Speisen solange der Vorrat reicht



* Vegetarische Menüs bzw. vegetarische Alternativen zu Menüs mit Fleisch



* Menüs mit Fleischkomponenten (Rind, Geflügel, Schwein).
Wir beziehen unser Fleisch überwiegend von der Familienmetzgerei Klein aus Kronberg.

* Menüs mit Fisch

EU-Betrieb, EU-Zulassungs-Nr.: DE-HE 10035-EG

Öffnungszeiten:

Montag - Freitag: 07:00 - 14:00 Uhr (Warmausgabe 11:30 - 14:00 Uhr)

www.taunus-menue-service.de

*Regionale Komponenten in Gerichten, die aus der Region bezogen werden.

für mehr Frische, kurze Transportwege und die Unterstützung lokaler Anbieter.

Die Abgabe von Speisen und Getränken an die Mitarbeiter des Hochtaunuskreises erfolgt im Namen und auf Rechnung des Hochtaunuskreises

Die Legende zur Erläuterung der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe können Sie auf unserer Homepage (www.taunus-menue-service.de) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.