



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

KW 45	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 03.11.2025	Bunte Gemüse- Minestrone /a,c,g,i (Vegetarisch)		Vollkornpenne a1 mit Gemüsebolognese a1,i (Sellerie, Karotte, Lauch) und geriebenem Käse 2c,g Karottensalat 3		Gulasch von Hähnchenflakes in Tomatenrahmsauce a1,g mit Langkornreis und Erbsengemüse		Chili con Carne vom Rind mit roten Bohnen, Mais, Paprika und Kartoffelwürfel a1 dazu Weizenbrötchen a1		Tagliatelle al Salmone Feine Tagliatelle mit zarten Lachswürfeln in cremiger Sahnesauce, mit Brokkoli und frischen Champignons /a,c,g,d,i		Dessert oder Obst auswahl /1,g
Dienstag 04.11.2025	Lauch- cremesuppe /g,i (Vegetarisch)		Gemüsenuggets a1,a3,g (mit Mais, Karotten und Erbsen) mit einem Kräuterdip g, Salzkartoffeln 8 und Möhrengemüse		"Seelachs Fischli" Seelachs paniert a1,c,d mit Dillsoße a1,g Kaisergemüse und Salzkartoffeln 8		Hähnchen Cordon bleu 2,11a1,g mit Pommes frites, Curryketchupsoße a1 Gurkensalat 2,3 g		Hähnchenspieß mit Erdnusssoße Zart gegrillte Hähnchenbrustspieße an cremiger Erdnuss-Kokossoße, mit buntem Wokgemüse und Jasminreis /a,e,g,h,i,k,f		Dessert oder Obst auswahl /1,g
Mittwoch 05.11.2025	Geflügelbouillon mit Einlage /a,c		Schweineschnitzel /a,c,g,i "Jäger Art" dazu Mischgemüse und Blechkartoffeln		Kartoffel-Kürbisaufguss c,g mit Gouda überbacken dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing c,g		Kartoffeleintopf a1,g mit Karotte, Sellerie und Lauch dazu eine Rindswurst 2,3,8 und ein Roggenbrötchen a1,a2,a3		Pizza "Speziale" /a,g,i,j mit Tomaten, Salami, /2,3 Käse, /g Kochschinken /2,3,8, Zwiebeln Champignons und Paprika dazu Salat /2,3,g		Dessert oder Obst auswahl /1,g
Donnerstag 06.11.2025	Kraftbrühe vom Rind mit Einlage /a,c		Eier-Omelette c,g mit Kräutersahnesauce a1,g Salzkartoffeln 8 und Brokkoligemüse		Rindergeschnetzeltes in Rahmsauce a1,g dazu Eierspätzle a1,c und Apfelrotkohl 11, a1,g		Kasslerscheibe mit mit Bratensoße a1, Sauerkraut und Salzkartoffeln (8)		American Day Hamburger "Classic" /a,c,f,g,k,m,j Saftiger Rindfleisch-Patty mit frischem Salat, Tomate, Gurke & Käse, dazu Pommes frites		Dessert oder Obst auswahl /1,g
Freitag 07.11.2025	Gemüse- cremesuppe /g,i (Vegetarisch)		Pazifisches Schollenfilet a1,d,g mit einer Dill-Senfsoße a1,g,j Paprika-Ebly a1 dazu Blattsalat mit Joghurtdressing c,g		Quarkkälchen a1,c,g mit Apfelmus 3 und Zimt/Zucker		Zwei Köfte a1 mit Paprikasoße g,a1 Salzkartoffeln 8 Brokkoligemüse		Herzhaft & Hausgemacht Schweineschnitzel mit Paprika-Rahmsauce /a,c,g,i mit Twisterkartoffeln Beilagensalat /2,3,g		Dessert oder Obst auswahl /1,g
Suppenstation Tagessuppe Tagessuppe ToGo			Hähnchenschnitzel Menü in Knusperpanade /a mit Pommes und Soße /i,j incl. Suppe und Dessert		Verschiedene Beilagen Großer gemischter Gemüse -und Beilagenteller Kleiner gemischter Gemüse-und Beilagenteller		Frische Salat-Theke Großer Salatteller Großer Salat ToGo Kleiner Salat Kleiner Salat ToGo		Metzgerbratwurst /8 Incl. Pommes und Soße Rindswurst /i,j,2,3,8 Incl. Pommes und Soße /j,i		Stückchen

Änderungen vorbehalten / alle Speisen solange der Vorrat reicht

Bio zertifiziert durch: DE-ÖKO-001
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



*Vegetarische Menüs bzw. vegetarische Alternativen zu Menüs mit Fleisch

*Regionale Komponenten in Gerichten, die aus der Region bezogen werden.
Für mehr Frische, kurze Transportwege und die Unterstützung lokaler Anbieter.



* Menüs mit Fleischkomponenten (Rind, Geflügel, Schwein).

Wir beziehen unser Fleisch überwiegend von der Familienmetzgerei Klein aus Kronberg.

*Menüs mit Fisch

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.