

Bestellschluss:

Freitag, den  
26.12.2025  
18:00 Uhr



# Menükarte

KW 02	DGE-Menü		Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 05.01.2026	Zarte Putenstreifen in Geflügelsoße <sup>1</sup> a1,g mit Langkornreis und Erbsengemüse 		Kartoffeltaschen <sup>3</sup> g "Frischkäse-Kräuter" auf Kohlrabi-Möhren gemüse und Kräutersahnesoße a1,g 	Erbsegemüse	Gemüsebrühe mit Julienne i (Möhren, Lauch, Sellerie) Luftiger Germknödel a1,c,g mit heißer Pflaumenfüllung und Vanillesoße g 	Germknödel a1,c,g mit Kirschfüllung	1. Milchpudding Keks a1,g  2. Karamellpudding g
Dienstag 06.01.2026	Rahmspinat a1,g mit Rührei c,g und Salzkartoffeln <sup>8</sup> 		Rostbratwurst <sup>8,15</sup> mit Curry-Ketchup-Soße <sup>9</sup> i,j,a1 Kartoffelpüree a1,g und Kaisergemüse 	Rindswurst <sup>2,8</sup> i,j Tomatensoße a1 Kohlrabisticks 	Feine Hackbällchen a1 mit fruchtiger Tomatensoße a1 mit Vollkorn-Penne a1 und geriebenem Käse <sup>2</sup> c,g Kohlrabisticks 	Veggie Bällchen c Penne Nudeln a1 Kaisergemüse	1. Obst der Saison 2. Fruchtjoghurt Erdb.-Rhababer <sup>11</sup> g
Mittwoch 07.01.2026	Warmer Gemüsecouscous a1,i ( Karotte, Porree, Paprika, Tomate) mit mildem Gemüse-Curry a1 (Zucchini, Karotte, Lauch, Chinakohl)		Rustikaler Karotten-Kürbiseintopf mit feiner Kartoffel Sellerie, Karotte und Lauch a1,g,i Geflügelwiener Wurst und einem Weizenbrötchen a1 		"Würstchengulasch" Gefl. Bockwurst-Scheiben <sup>2,3,8</sup> in fruchtiger Tomatensoße a1 mit Farfalle Nudeln a1 dazu Blattsalat / Joghurt-Dressing c,g 	Tomatensoße a1	1. Naturjoghurt g 2. Kirschjoghurt g
Donnerstag 08.01.2026	Vollkorn-Penne a1 mit veganer Linsen-Bolognese a1,i (Karotte, Sellerie, Lauch) und Karottensalat <sup>2,3</sup> 		Gemüse-Frikadelle "Kürbis-Steckrüben" a1 mit Kürbis-Käsesoße a1,g Kartoffelpüree g und Brokkoligemüse 	Tomatensoße a1 Vollkornreis Karottensalat <sup>2,3</sup>	Geflügelhackripsteak mit Barbecuesoße a1 Brokkoligemüse Salzkartoffeln <sup>8</sup> 	Karottensalat <sup>2,3</sup> Kartoffelpüree g	1. Obst der Saison 2. Fruchtjoghurt Vanille g
Freitag 09.01.2026	Wildlachs-Fischstäbchen a1,d mit Remoulade c,g Kartoffelpüree <sup>8</sup> g und Gurkensalat <sup>2,3</sup> 		Karottensuppe a1,g Cremiger Milchreis mit leichter Vanillenote g dazu Apfelmus <sup>3</sup>	Zimt/Zucker	Hähnchenbrust "Piccata Milanese" a1,c,g mit Tomatensoße a1 Spaghetti Nudeln a1 und Hartkäse <sup>2</sup> c,g Möhren gemüse 	Hähnchenbrust Kartoffelpüree <sup>8</sup> g Gurkensalat <sup>2,3</sup> 	1. Milchpudding Schoko g 2. Buttermilchdessert Mango g

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



= Vegetarische / vegane Menüs bzw. vegetarische / vegane  
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



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



= Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine  
Menülinie zertifiziert.

Die Legende zur Erläuterung der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffen können Sie auf unserer Homepage ([www.taunus-menu-service.de](http://www.taunus-menu-service.de)) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.