

Bestellschluss:

Freitag, den
02.01.2026
18:00 Uhr

Menükarte



KW 03	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 12.01.2026	Vollkornpenne a1 mit Gemüsebolognese a1,i (Sellerie, Karotte, Lauch) und geriebenem Käse ² c,g Karottensalat ³		Gulasch von Hähnchenflakes in Tomatenrahmsoße a1,g mit Langkornreis und Erbsengemüse	Karottensalat	Chili con Carne vom Rind mit roten Bohnen, Mais, Paprika und Kartoffelwürfel a1 dazu Weizenbrötchen a1	Chili sin carne a1 mit Mung Bean- "Hack"	1. Milchpudding Vanille g 2. Kirschquark g
Dienstag 13.01.2026	Gemüseneuggets a1,a3,g (mit Mais, Karotten und Erbsen) mit einem Kräuterdip g. Salzkartoffeln ⁸ und Möhren gemüse		"Seelachs Fischli" Seelachs paniert a1,c,d mit Dillsoße a1,g Kaisergemüse und Salzkartoffeln ⁸	Möhren gemüse Pommes Frites	Hähnchen Cordon bleu ^{2,11} a1,g mit Pommes frites, Curryketchupsoße a1 Gurkensalat ^{2,3} g	Vegetarisches Cordon Bleu a1,c,g Salzkartoffeln ⁸ Ketchup Möhren gemüse	1. Obst der Saison 2. Edel-Schoko- Pudding g
Mittwoch 14.01.2026	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße ¹ a1,g Farfalle a1 und Erbsengemüse		Kartoffel-Kürbisauflauf c,g mit Gouda überbacken dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing c,g	Kartoffelauflauf c,g Karottensticks	Kartoffeleintopf a1,g mit Karotte, Sellerie und Lauch dazu eine Rindswurst ^{2,3,8} und ein Roggenbrötchen a1,a2,a3		1. Naturjoghurt g 2. Kirschjoghurt g
Donnerstag 15.01.2026	Eier-Omelette c,g mit Kräutersahnesoße a1,g Salzkartoffeln ⁸ und Brokkoligemüse		Rinder geschnetzeltes in Rahmsoße a1,g dazu Eierspätzle a1,c und Apfelsrotkohl ¹¹ a1,g	Salzkartoffeln ⁸ Erbsengemüse	Salzkartoffeln ⁸ mit Sauerkraut Kasslerscheibe und Bratensoße a1	Kartoffelpüree g Apfelsrotkohl ¹¹ a1,g	1. Obst der Saison 2. Stracciatella-Quark g
Freitag 16.01.2026	Pazifisches Schollenfilet a1,d,g mit einer Dill-Senfsoße a1,g,j Paprika-Ebly a1 dazu Blattsalat mit Joghurtdressing c,g	Gurkensticks	Brokkolicremesuppe a1,g Quarkkäulchen a1,c,g mit Apfelmus ³ und Zimt/Zucker		Zwei Köfte a1 mit Paprikasoße g,a1 Salzkartoffeln ⁸ Brokkoligemüse	Paprika-Ebly a1 Maisgemüse	1. Milchpudding Keks a1,g 2. Fruchtjoghurt Heidelbeer 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) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.