

Bestellschluss:

Freitag, den
09.01.2026
18:00 Uhr

Menükarte



KW 04	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 19.01.2026	Kleine vegetarische Maultaschen ^{a1,c,i} mit mediterraner Gemüsesoße ^{a1} (Zucchini, Aubergine, Paprika und Karotte) und Hartkäse ^{1,2} _{c,g}		Paniertes Gemüseschnitzel ^{a1,i} (mit Karotten, Blumenkohl, Erbsen) mit Tomatensoße ^{a1} Kartoffel Wedges ^{a1} und Möhrengemüse	Salzkartoffeln ⁸ Brokkoligemüse	"Köttbullar" vom Rind mit Preiselbeersauce ^{1,3} _{a1,g} Salzkartoffeln ⁸ und Brokkoli	Mung Bean Bits Möhrengemüse	1. Kirschjoghurt _g 2. Quarkdessert Birne _g
Dienstag 20.01.2026	Knackiges Gemüsecurry ^{a1,g} mit Paprika, Brokkoli und Karotten in Kokossoße dazu Langkornreis		Dorschnuggets ^{a1,d} mit Dillsahnesauce ^{a1,g} Kartoffelpüree ⁸ _g Kohlrabisticks	Langkornreis Karottensticks	Zartes Gulasch vom Schwein ¹ _{a1} dazu Eierspätzle ^{a1,c} und Apfelrotkohl ¹¹ _{a1,g}	Gemüsegulasch ^{a1,i} Salzkartoffeln Rosenkohl	1. Obst der Saison 2. Rote Grütze aus Grieß und Himbeer _{a1}
Mittwoch 21.01.2026	Linseneintopf ¹ _i mit buntem Marktgemüse (Sellerie, Karotten, Lauch) und einem Weizenbrötchen _{a1}		Bunte Farfalle _{a1} mit Gemüsebällchen ^{a1,c,f,i} fruchtiger Tomatensoße _{a1} dazu Gurkensalat ^{2,3} _g		Hähnchenbrust paniert ^{a1, c, g} mit Paprikasoße ¹ _{a1} Pommes Frites und Blumenkohl	Tomatensoße _{a1} bunte Farfalle _{a1} Gurkensalat ^{2,3} _g	1. Vanillejoghurt _g 2. Cheesecake- Dessert _{c,g}
Donnerstag 22.01.2026	Gulasch vom Rind ¹ _{a1} mit Vollkornspirelli _{a1} und Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing _i		Tortellini "Verdura" ^{a1,c} grüne Nudelringe mit Gemüsefüllung cremiger Käsesauce ^{a1,g} Gurkensticks	Vollkornspirelli _{a1} Tomatensoße _{a1} Blattsalat mit Joghurtdressing _{c,g}	Flädlesuppe ^{a1,c,g} American Pancakes ^{a1,c,g} mit Vanillesauce _g	Apfelmus ³	1. Obst der Saison 2. Grießbrei _{a1,g}
Freitag 23.01.2026	Paniertes Rotbarsch-Filet ^{a1,c,d} mit Kräuterdip _g Salzkartoffeln ⁸ und Gurkensalat (Essig/Öl) ^{2,3}		Cremiger Karotteneintopf mit feinen Gemüswürfeln ^{2,3,8} _{a1,i} und einem Roggenbrötchen _{a1,a2,a3}		Rinderfrikadelle mit Bratensoße ¹ _{a1} Blumenkohl Kartoffelpüree _{a1,g}	Gemüse-Frikadelle ^{a1,i} Kräuterdip _g Gurkensalat ^{2,3} Salzkartoffeln ⁸	1. Milchpudding Schoko _g 2. Fruchtjoghurt Erdbe.-Rhababer ¹¹ _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-Qualitätsstandard 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-menue-service.de) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.