

Bestellschluss:



























Freitag, den

30.01.2026

18:00 Uhr

Menükarte



KW 07	DGE-Menü 		Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 09.02.2026	Zarte Putenstreifen in Geflügelsoße ¹ _{a1,g} mit Langkornreis und Erbsengemüse  		Kartoffeltaschen ³ _g "Frischkäse-Kräuter" auf Kohlrabi-Möhrengemüse und Kräutersahnesoße _{a1,g} 	Erbsengemüse	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 10.02.2026	Rahmspinat _{a1,g} mit Rührei _{c,g} und Salzkartoffel ⁸ 		Rostbratwurst ^{8,15} mit Curry-Ketchup-Soße ⁹ _{i,j,a1} Kartoffelpüree _{a1,g} und Kaisergemüse  	Rindswurst ^{2,8} _{i,j} Tomatensoße _{a1} Kohlrabisticks 	Feine Hackbällchen _{a1} mit fruchtiger Tomatensoße _{a1} mit Vollkorn-Penne _{a1} und geriebenem Käse ² _{c,g} Kohlrabisticks 	Veggie Bällchen _c Penne Nudeln _{a1} Kaisergemüse	1. Obst der Saison  2. Fruchtjoghurt Erdbe.-Rhababer ¹¹ _g
Mittwoch 11.02.2026	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} Geflügelwurst und einem Weizenbrötchen _{a1} 		"Würstchengulasch" Gefl. Bockwurst-Scheiben ^{2,3,8} in fruchtiger Tomatensoße _{a1} mit Farfalle Nudeln _{a1}   dazu Blattsalat / Joghurt-Dressing _{c,g}	Tomatensoße _{a1}	1. Naturjoghurt _g  2. Kirschjoghurt _g
Donnerstag 12.02.2026	Vollkorn-Penne _{a1} mit veganer Linsen-Bolognese _{a1,i} (Karotte, Sellerie, Lauch) und Karottensalat ^{2,3} 		Gemüse-Frikadelle "Kürbis-Steckrüben" _{a1} mit Kürbis-Käsesoße _{a1,g} Kartoffelpüree _g  und Brokkoligemüse	Tomatensoße _{a1} Vollkornreis Karottensalat ^{2,3}	Geflügelhackripsteak mit Barbecuesoße _{a1} Brokkoligemüse Salzkartoffeln ⁸ 	Karottensalat _{2,3} Kartoffelpüree _g	1. Obst der Saison  2. Fruchtjoghurt Vanille _g
Freitag 13.02.2026	Wildlachs-Fischstäbchen _{a1,d} mit Remoulade _{c,g} Kartoffelpüree ⁸ _g und Gurkensalat ^{2,3} 		Karottensuppe _{a1,g} Cremiger Milchreis mit leichter Vanillenote _g dazu Apfelmus ³ 	Zimt/Zucker	Hähnchenbrust "Piccata Milanese" _{a1,c,g} mit Tomatensoße _{a1} Spaghetti Nudeln _{a1} und Hartkäse ² _{c,g} Möhrengemüse 	Hähnchenbrust Kartoffelpüree ⁸ _g Gurkensalat ^{2,3} 	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-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 Zusatzstoffe können Sie auf unserer Homepage (www.taunus-menue-service.de) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.