

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 <sup>1</sup> <sub>a1,g</sub> mit Langkornreis und Erbsengemüse 		Kartoffeltaschen <sup>3</sup> <sub>g</sub> "Frischkäse-Kräuter" auf Kohlrabi-Möhren gemüse und Kräutersahnesoße <sup>a1,g</sup> 	Erbsgemüse	Gemüsebrühe mit Julienne <sub>i</sub> (Möhren, Lauch, Sellerie) Luftiger Germknödel <sup>a1,c,g</sup> mit heißer Pflaumenfüllung und Vanillesoße <sub>g</sub> 	Germknödel <sup>a1,c,g</sup> mit Kirschfüllung	1. Milchpudding Keks <sup>a1,g</sup>  2. Karamellpudding <sub>g</sub>
Dienstag 10.02.2026	Rahmspinat <sup>a1,g</sup> mit Rührei <sub>c,g</sub> und Salzkartoffel <sup>8</sup> 		Rostbratwurst <sup>8,15</sup> mit Curry-Ketchup-Soße <sup>9</sup> <sub>i,j,a1</sub> Kartoffelpüree <sup>a1,g</sup> und Kaisergemüse 	Rindswurst <sup>2,8</sup> <sub>i,j</sub> Tomatensoße <sub>a1</sub> 	Feine Hackbällchen <sup>a1</sup> mit fruchtiger Tomatensoße <sub>a1</sub> mit Vollkorn-Penne <sub>a1</sub> und geriebenem Käse <sup>2</sup> <sub>c,g</sub> Kohlrabisticks 	Veggie Bällchen <sub>c</sub>  Penne Nudeln <sub>a1</sub>  Kaisergemüse	1. Obst der Saison  2. Fruchtjoghurt Erdb.-Rhababer <sup>11</sup> <sub>g</sub>
Mittwoch 11.02.2026	Warmer Gemüsecouscous <sup>a1,i</sup> ( Karotte, Porree, Paprika, Tomate) mit mildem Gemüse-Curry <sup>a1</sup> (Zucchini, Karotte, Lauch, Chinakohl)		Rustikaler Karotten-Kürbiseintopf mit feiner Kartoffel Sellerie, Karotte und Lauch <sup>a1,g,i</sup> Geflügelwiener Wurst und einem Weizenbrötchen <sub>a1</sub> 		"Würstchengulasch" Gefl. Bockwurst-Scheiben <sup>2,3,8</sup> in fruchtiger Tomatensoße <sub>a1</sub> mit Farfalle Nudeln <sub>a1</sub> dazu Blattsalat / Joghurt-Dressing <sub>c,g</sub> 	Tomatensoße <sub>a1</sub>	1. Naturjoghurt <sub>g</sub>  2. Kirschjoghurt <sub>g</sub>
Donnerstag 12.02.2026	Vollkorn-Penne <sub>a1</sub> mit veganer Linsen-Bolognese <sup>a1,i</sup> (Karotte, Sellerie, Lauch) und Karottensalat <sup>2,3</sup> 		Gemüse-Frikadelle "Kürbis-Steckrüben" <sup>a1</sup> mit Kürbis-Käsesoße <sup>a1,g</sup> Kartoffelpüree <sub>g</sub> und Brokkoligemüse	Tomatensoße <sub>a1</sub> Vollkornreis Karottensalat <sup>2,3</sup>	Geflügelhackripsteak mit Barbecuesoße <sub>a1</sub> Brokkoligemüse Salzkartoffeln <sup>8</sup> 	Karottensalat <sup>2,3</sup> Kartoffelpüree <sub>g</sub>	1. Obst der Saison  2. Fruchtjoghurt Vanille <sub>g</sub>
Freitag 13.02.2026	Wildlachs-Fischstäbchen <sup>a1,d</sup> mit Remoulade <sub>c,g</sub> , Kartoffelpüree <sup>8</sup> <sub>g</sub> und Gurkensalat <sup>2,3</sup> 		Karottensuppe <sup>a1,g</sup> Cremiger Milchreis mit leichter Vanillenote <sub>g</sub> dazu Apfelmus <sup>3</sup> 	Zimt/Zucker	Hähnchenbrust "Piccata Milanese" <sup>a1,c,g</sup> mit Tomatensoße <sub>a1</sub> Spaghetti Nudeln <sub>a1</sub> und Hartkäse <sup>2</sup> <sub>c,g</sub> Möhren gemüse 	Hähnchenbrust Kartoffelpüree <sup>8</sup> <sub>g</sub> Gurkensalat <sup>2,3</sup> 	1. Milchpudding Schoko <sub>g</sub> 2. Buttermilchdessert Mango <sub>g</sub>

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 Zusatzstoffe können Sie auf unserer Homepage ([www.taunus-menu-service.de](http://www.taunus-menu-service.de)) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.