

Bestellschluss:

Freitag, den  
05.09.2025  
18:00 Uhr

# Menükarte



KW 38	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 15.09.2025	Zarte Putenstreifen in Geflügelsoße <sup>1</sup> <sub>a1</sub> mit Vollkornreis und Erbsengemüse 		Kartoffel- Karottengratin <sub>c,g</sub> mit Karottensalat <sub>j</sub> 	Kartoffelgratin "Natur" <sub>c,g</sub>	Maiscremesuppe <sub>a1,g,i</sub> Eierpfannkuchen <sub>a1,c,g</sub> mit Apfelmus <sup>3</sup> und Zimt/Zucker 		1. Obst der Saison 2. Karamellpudding <sub>g</sub>
Dienstag 16.09.2025	Herzhafter Linseneintopf (Karotte, Sellerie, Lauch) Kartoffelwürfel <sub>a1,i</sub> und Roggenbrötchen <sub>a1,a2,a3</sub> 		Gemüse Nuggets <sub>a1,a3,c,g</sub> mit Kräuterdip <sub>g</sub> Salzkartoffeln und buntem Möhrengemüse 	Ketchup Eierspätzle <sub>a1,c</sub> Blumenkohl	Rinderkesseltulasch <sub>a1</sub> mit Eierspätzle <sub>a1,c</sub> und Blumenkohl 	Salzkartoffeln bunte Möhren	1. Milchpudding Butterkeks <sub>a1,g</sub> 2. Fruchtjoghurt Erdb.-Rhababer <sup>11</sup> <sub>g</sub>
Mittwoch 17.09.2025	Kartoffeltaschen <sub>g</sub> mit Tomate-Mozzarella-Füllung leichtem Knoblauch-Dip <sub>c,j</sub> und Ratatouillegemüse <sub>a1</sub> 		"Fischburger" Fischfrikadelle <sub>a1,c,g,k,j</sub> , Remoulade <sub>c</sub> Hamburger Brötchen <sub>a1</sub> Salat, Gurke, Tomate und Pommes Frites 	Ketchup	Spiral-Nudeln <sub>a1</sub> mit einer Geflügelschinken- Sahnesoße <sub>a1,g</sub> Hartkäse <sup>1,2</sup> <sub>c,g</sub> und weißem Gurkensalat <sub>g</sub> 	Käsesoße <sub>a1,g</sub>	1. Obst der Saison 2. Buttermilchdessert Mango <sub>g</sub>
Donnerstag 18.09.2025	Vollkornpenne <sub>a1</sub> mit fruchtiger Tomatensoße <sub>a1</sub> und einem Gurkensalat (Essig/ÖL) <sub>j</sub> 		Geflügel Wienerwürstchen <sup>2,3,8</sup> mit Nudelsalat <sub>g</sub> Ketchup und Gurkensalat (Essig/ÖL) <sub>j</sub> 	Veget. Wiener Kartoffelsalat Senf <sub>j</sub>	Rinder-Cevapcici <sub>c</sub> mit Zaziki <sub>g</sub> Tomatenreis und Karottengemüse 	Ketchup Langkornreis Balkangemüse	1. Kirschjoghurt <sub>g</sub> 2. Puddingcreme "Stracciatella" <sub>g</sub>
Freitag 19.09.2025	Würziges Fischcurry <sub>a1,d</sub> (Karotte, Zucchini, Paprika, Chinakohl und Lachs) dazu Basmatireis 		"Tortelloni Verdura" <sub>a1</sub> Teigtaschen mit Gemüsefüllung Spinat-Käsesoße <sub>a1,g</sub> und Tomatensalat 	Tomatensoße <sub>a1</sub> Blattsalat Jogurtdressing <sub>g</sub>	Hähnchenbrustfilet "Natur" Kartoffel- Rösti- Krokettens <sub>c,g</sub> Pusztasoße ( püriert) <sub>a1</sub> und Erbsengemüse 	Basmatireis Tomatensoße <sub>a1</sub> Blattsalat Joghurtdressing <sub>g</sub>	1. Obst der Saison 2. Fruchtpudding Erdbeere <sub>g</sub>



= 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.

Bio zertifiziert durch: DE-OKO-001

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

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