

Bestellschluss:

Freitag, den
12.09.2025
18:00 Uhr

Menükarte



KW 39	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 22.09.2025	No Meat Balls ^{a1,c,f} (veg. Bällchen auf Sojabasis) mit Kräuterdip _g Salzkartoffeln und buntem Möhrengemüse		Nudelauflauf ^{a1,g} mit buntem Gemüse (Karotte, Erbse, Champignon) und Tomatensoße ^{a1} Karottensalat ³	Möhrengemüse	Indisches Butter Chicken in Curry-Kokossoße ^{a1,g} auf Langkornreis und Brokkoligemüse	Salzkartoffeln Möhrengemüse	1. Obst der Saison 2. Kirschquark _g
Dienstag 23.09.2025	Rahmspinat ^{a1,g} mit Rührei _{c,g} und Salzkartoffeln		Kartoffelsuppe (halb püriert) mit buntem Suppengrün ^{a1,i} & feinen Kartoffelwürfeln ^{a1,g} Geflügel Wiener ^{2,3,B} Weizenbrötchen ^{a1}		Hähnchen Cordon bleu ^{2,11} ^{a1,g} mit Pommes frites, Curryketchupsoße ^{a1} und Blattsalat mit Essig/Öl	Vegetarisches Cordon bleu ^{a1,a4,f,g} Ketchup	2. Pfirsich-Maracuja Joghurt 2. Edel-Schoko- Pudding _g
Mittwoch 24.09.2025	Hähnchenbrust mit Geflügelsoße ^{a1,g} Salzkartoffeln und Erbsengemüse		Tortellini "Verdura" mit Käsecremesöße ^{a1,g} Ital. Hartkäse ^{1,2} _{c,g} und kleinem Gurkensalat weiß _g		Gemüse Frühlingsrolle ^{a1,c,i} Süß-sauer-Soße ¹¹ , Langkornreis und Wokgemüse in Kokossoße	Salzkartoffeln Erbsengemüse	1. Obst der Saison 2. Fruchtjoghurt _g Heidelbeer
Donnerstag 25.09.2025	Vollkornpenne ^{a1} mit Tomatensoße ^{a1} und ital. Hartkäse ^{1,2} _{c,g} dazu Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing		Blumenkohl-Kartoffelgratin _{c,g} in feiner Käsebechamel überbacken mit Gouda Blattsalat mit Joghurdressing _{c,g}	Kartoffelgratin _{c,g} Erbsengemüse	Rinderfrikadelle ^{a1,c} mit Bratensoße ^{a1} Spätzle ^{a1,c} und Erbsengemüse	Blattsalat _g	1. Vanillejoghurt 2. Stracciatella-Quark _g
Freitag 26.09.2025	Schlemmerfilet "Italiano" ^{a1,d,g} (mit Tomate-Mozzarella Auflage) Paprika-Ebly ^{a1} und Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing		Brokkolicremesuppe ^{a1,g} Buchteln ^{a1,c,g} mit Pflaumenfüllung Vanillesoße _g	heiße Kirschen	Backhendl paniert ^{a1,c} mit Joghurdip _g Kartoffel Wedges ^{a1} und Blattsalat mit Essig/-Öl-Dressing	Ketchup Paprika-Ebly ^{a1} Kohlrabistics	1. Obst der Saison 2. Panna Cotta _g



= 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-ÖKO-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-menu-service.de) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.