

Bestellschluss:

Freitag, den  
19.09.2025  
18:00 Uhr

# Menükarte



KW 40	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 29.09.2025	Knackiges Gemüsecurry <sup>a1</sup> (mit Brokkoli, Karotte, Paprika) in Limetten-Kokossoße und Langkornreis		Spaghetti Nudeln <sup>a1,c</sup> "Al Arrabiata" <sup>a1</sup> Ital. Hartkäse <sup>1,2</sup> <sub>c,g</sub> und Karottensalat	Tomatensoße <sup>a1</sup>	Putengyros mit Zaziki <sub>g</sub> Pommes Frites und Maisgemüse	Langkornreis Karottensalat	1. Obst der Saison 2. Quarkdessert Birne <sub>g</sub>
Dienstag 30.09.2025	Gulasch vom Rind <sup>1</sup> <sub>a1</sub> mit Vollkornpenne <sup>a1</sup> und Bohnengemüse		Zwei Gemüse-Knusperbägel <sup>a1,i</sup> mit Sahnesoße <sup>a1,g</sup> Salzkartoffeln und Erbsengemüse	Kartoffelpüree <sub>g</sub> Bohnengemüse	Kleine Fleischkäsebällchen mit dunkler Bratensoße <sup>a1</sup> Kartoffelpüree <sub>g</sub> Sauerkraut <sup>a1</sup>	Salzkartoffeln Erbsengemüse	1. Vanillejoghurt <sub>g</sub> 2. Buttermilchdessert Mango <sub>g</sub>
Mittwoch 01.10.2025	Salzkartoffeln mit Kräuterquark <sub>g</sub> Rote Betesalat		Knusprige Hähnchenkeule mit Geflügelsoße <sup>a1,g</sup> Kartoffel Wedges <sup>a1</sup> und Blumenkohlgemüse	Salzkartoffeln Karottensalat	Karottencremesuppe <sup>a1,g</sup> Cremiger Milchreis <sup>a1,g</sup> mit Apfelmus <sup>3</sup>	Zimt/Zucker	1. Obst der Saison 2. Nuss-Nougat- Pudding <sub>g,h2</sub>
Donnerstag 02.10.2025	Hokifilet "Müllerin Art" <sup>a1,d,g</sup> mit Kräutern mehlert feinem Joghurdip <sub>g</sub> Bratkartoffeln Gurkensalat Essig/Öl <sub>j</sub>		Trevelli Nudeln <sup>a1</sup> mit Tomatensoße <sup>a1</sup> und ital. Hartkäse <sup>1,2</sup> <sub>c,g</sub> Blattsalat mit Joghurdressing <sub>c,g</sub>	Karottensticks	Gulaschsuppe vom Rind mit feinen Kartoffelwürfeln <sup>a1</sup> und einem Weizenbrötchen <sup>a1</sup>	Roggenbrötchen <sup>a1,a2</sup>	1. Milchpudding <sub>g</sub> Schoko 2. Grießbrei <sup>a1,g</sup>
Freitag 03.10.2025	Feiertag						



= 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-menue-service.de](http://www.taunus-menue-service.de)) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.