

Bestellschluss:

Freitag, den
26.09.2025
18:00 Uhr

Menükarte



KW 41	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 06.10.2025	Herzhafter Erbseneintopf mit Karotten, Sellerie und Kartoffel ^{a1,i} dazu ein Weizenbrötchen ^{a1} 		Käsespätzle ^{a1,c,g} mit Röstzwiebeln ^{a1} und Farmersalat ^{i,g} 		Geschnetzeltes vom Rind in Rahmsoße ^{a1,g} mit Eierspätzle ^{a1,c} und buntem Möhrengemüse 		1. Obst der Saison 2. Fruchtpudding Erdbeere _g
Dienstag 07.10.2025	Brokkolicurry ^{a1} mit Linsen und Vollkornreis und Kohlrabisticks 		"Kibbelinge" Seelachs in Backteig ^{a1,c,d,g} mit Joghurt dip _g Pommes Frites Pommes Frites und Gurkensalat _g 	Paprikasoße ^{a1} Kartoffelpüree _g Blumenkohl 	Hähnchen-Filet-Spieß mit Paprikasoße ^{a1} Kartoffelpüree _g Blumenkohl 	Joghurt dip _g Pommes Frites Gurkensalat _g	1. Naturjoghurt _g 2. Edel-Schoko- Pudding _g
Mittwoch 08.10.2025	Hähnchenbrustfilet "Natur" mit Estragonsoße ^{a1} , Farfalle ^{a1} und Möhrengemüse 		Gemüse Köttbullar ^{a1,a3,c,f} mit Kräutersahnesoße ^{a1,g} Kartoffelpüree _g und Erbsengemüse 	Tomatensoße ^{a1} Farfalle ^{a1} Möhrengemüse	Penne Nudeln ^{a1} mit fruchtiger Tomatensoße ^{a1} Ital. Hartkäse ^{1,2} _{c,g} und Blattsalat mit Essig/Öl Dressing _j 		1. Obst der Saison 2. Panna Cotta _g
Donnerstag 09.10.2025	Vegetarische Bauernpfanne (mit Kartoffeln, Brokkoli, Bohnen, Erbsen und Möhren) und einem Joghurt dip _g 		Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" ^{a1,g} mit Eierspätzle ^{a1,c} und Brokkoligemüse 	Kartoffelpüree _g Maisgemüse	Kleine Geflügelfrikadellen ^{a1,c,j} mit Geflügelsoße ^{a1} Maisgemüse und Kartoffelpüree _g 	Brokkoligemüse	1. Pfirsich-Maracuja _g Joghurt 2. Buttermilchdessert- Limette _g
Freitag 10.10.2025	Kabeljau ^{a1,d} in Limetten-Petersilien-Panade mit Dill-Senfsoße ^{a1,g,j} Rosmarinkartoffeln und Gurkensalat Essig/Öl _j 		Farfalle Nudeln ^{a1} mit Gemüsebällchen ^{a1,c,i} in fruchtiger Tomatensoße ^{a1} dazu Gurkensalat ^{2,3,j} 		Maiscremesuppe _g Westfälische Pfannkuchen ^{a1,c} mit Zimt/Zucker und Apfelmus ³ 		1. Obst der Saison 2. Stracciatella-Quark _g



= Vegetarische Menüs bzw. vegetarische 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) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.