

Bestellschluss:

Freitag, den
03.10.2025
18:00 Uhr

Menükarte



KW 42	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 13.10.2025	Hähnchengulasch ^{a1,f,g} in Orangensoße mit Langkornreis und Erbsengemüse 		Rahmspinat ^{a1,g} mit Röhrei ^{c,g,i} und Salzkartoffeln 		Kartoffeneintopf ^{a1,g} mit feinen Kartoffelwürfeln Geflügel Wiener ^{2,3,8} Roggenbrötchen ^{a1,a2,a3} 		1. Obst der Saison 2. Heidelbeerjoghurt _g
Dienstag 14.10.2025	Vegetarische Maultaschen mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) und Ei ^{a1,c,i} dazu Tomatensoße ^{a1,g} 		Lasagne ^{a1,g,i} mit Rinderhackfleischsoße Bechamelsoße ^{a1,g} Gurkensalat Essig/Öl ^{2,3} 		Kalbsgeschnetzeltes in einer hellen Rahmsoße ^{a1,g} Eierspätzle ^{a1,c} und Fingeröhren 	Gurkensalat ^{2,3}	1. Milchpudding - _g Schoko 2. Quarkdessert Birne _g
Mittwoch 15.10.2025	Vollkorn-Spiralnudeln ^{a1} mit Gemüsebolognese ^{a1,g,i} und Hartkäse ^{1,2,c,g} dazu Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing _j 		Tomatencremesuppe ^{a1,g} Cremiger Milchreis _g mit Apfelsmus ³ 	Zimt/Zucker	Rostbratwurst ^{8,i} mit Bratensoße ^{1,a1,g} Kartoffelecken ^{a1} und Blumenkohl 	Rindswurst Blattsalat _j	1. Obst der Saison 2. Vanillepudding _g
Donnerstag 16.10.2025	Gnocchi ^{a1,c} mit Tomatensoße ^{a1} und gemischtem Salat mit Joghurdressing _g 		Frankfurter grüne Soße ^{c,g} mit gekochten Eiern _c und Salzkartoffeln 	Dillssoße ^{a1,g} Kartoffelpüree _g	Penne ^{a1} mit Bolognesesoße vom Rind ^{a1,i} und Ital. Hartkäse ^{1,2,c,g} Karottensalat ^{5,j} 	Tomatensoße ^{a1} Blattsalat Joghurdressing _g	1. Vanillejoghurt _g 2. Joghurt Aprikose- Mango ¹¹ _g
Freitag 17.10.2025	Seelachs "Natur" _d mit Kräuterdip _g Salzkartoffeln und ZucchiniGemüse 		Spiral Nudeln ^{a1} mit fruchtiger Tomatensoße ^{a1} und Hartkäse ^{1,2,c,g} dazu Blattsalat mit Joghurdressing _g 	Karottensticks	Chicken-Nuggets ^{a1,c} mit Pommes Frites, Currydip _g und Karottensticks 	Salzkartoffeln Ketchup Blattsalat Joghurdressing _g	1. Obst der Saison 2. Pfirsichpudding _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.