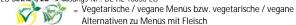
## Bestellschluss: Freitag, den 31.10.2025 18:00 Uhr

## Menükarte



KW 46	DGE-Menü 🐏	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag	Kleine vegetarische Maultaschen $_{\rm a1,c,i}$		Paniertes Gemüseschnitzel <sub>a1,i</sub>		"Köttbullar" vom Rind	Mung Bean Bits	
10.11.2025	mit mediterraner Gemüsesoße a1		(mit Karotten, Blumenkohl, Erbsen)		mit Preiselbeersoße <sup>1,3</sup> <sub>a1,g</sub>		1. Kirschjoghurt <sub>g</sub>
	(Zucchini, Aubergine,		mit Tomatensoße <sub>a1</sub>		Salzkartoffeln <sup>8</sup>		200
	Paprika und Karotte) und Hartkäse <sup>1,2</sup>		Kartoffel Wedges <sub>a1</sub> und	Salzkartoffeln <sup>8</sup>	und Brokkoli	Möhrengemüse	2. Quarkdessert Birne <sub>g</sub>
	und Hartkäse <sup>1,2</sup>		Möhrengemüse	Brokkoligemüse	Aleman State of the State of th		
Dienstag	Knackiges Gemüsecurry <sub>a1,g</sub>		Dorschnuggets <sub>a1,d</sub>		Zartes Gulasch	Gemüsegulasch a1,i	
11.11.2025	mit Paprika, Brokkoli		mit Dillsahnesoße <sub>a1,g</sub>		vom Schwein <sup>1</sup> a1		1. Obst der Saison
	und Karotten		Kartoffelpüree <sup>8</sup> g	Langkornreis	dazu Eierspätzle <sub>a1,c</sub>	Salzkartoffeln	200
	in Kokossoße		Kohlrabisticks	Karottensticks	und Apfelrotkohl <sup>11,</sup> <sub>a1,g</sub>	Rosenkohl	2. Rote Grütze aus
	dazu Langkornreis		<b>—</b>		(pagional)		Grieß und Himbeer <sub>a1</sub>
Mittwoch	Linseneintopf <sup>1</sup> i		Bunte Farfalle <sub>a1</sub>		Hähnchenbrust paniert <sub>a1, c, g</sub>		
12.11.2025	mit buntem Marktgemüse		mit Gemüsebällchen <sub>a1,c,f,i</sub>		mit Paprikasoße <sup>1</sup> <sub>a1</sub>	Tomatensoße <sub>a1</sub>	1. Vanillejoghurt <sub>g</sub>
	(Sellerie, Karotten, Lauch)		fruchtiger Tomatensoße <sub>a1</sub>		Pommes Frites	bunte Farfalle <sub>a1</sub>	•
	und einem Weizenbrötchen a1		dazu Gurkensalat <sup>2,3</sup> g		und Blumenkohl	Gurkensalat <sup>2,3</sup> g	2. Cheesecake-
					Ą		Dessert c,q
Donnerstag	Gulasch vom Rind <sup>1</sup> <sub>a1</sub>		Tortellini "Verdura" <sub>a1,c</sub>	Vollkornspirelli a1	Flädlesuppe <sub>a1,c,g</sub>		
13.11.2025	mit Vollkornspirelli <sub>a1</sub>		grüne Nudelringe mit Gemüsefüllung		American Pancakes <sub>a1,c,g</sub>		1. Obst der Saison
	und Blattsalat		cremiger Käsesoße <sub>a1,g</sub>	Tomatensoße <sub>a1</sub>	mit Vanillesoße <sub>g</sub>	Apfelmus <sup>3</sup>	
	mit Essig/Öl-Dressing I		Gurkensticks	Blattsalat mit	Same &		2. Grießbrei <sub>a1,g</sub>
	amund)			$Joghurtdressing_{c,g}$			
Freitag	Paniertes Rotbarsch-Filet <sub>a1,c,d</sub>		Cremiger Karotteneintopf		Rinderfrikadelle	Gemüse-Frikadelle <sub>a1,i</sub>	
14.11.2025	mit Kräuterdip <sub>g</sub>		mit feinen Gemüsewürfeln <sup>2,3,8,</sup> <sub>a1,i</sub>		mit Bratensoße <sup>1</sup> a1	Kräuterdip <sub>g</sub>	1. Milchpudding
	Salzkartoffeln <sup>8</sup>		und einem Roggenbrötchen <sub>a1,a2,a3</sub>		Blumenkohl	Gurkensalat <sup>2,3</sup>	Schoko <sub>g</sub>
	und Gurkensalat				Kartoffelpüree <sub>a1,g</sub>	Salzkartoffeln <sup>8</sup>	2. Fruchtjoghurt
	(Essig/Öl) <sup>2,3</sup>		(ecolorid)				ErdbRhababer <sup>11</sup> g

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





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-Qualitätstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Die Legende zur Erläuterung der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffen können Sie auf unserer Homepage (www.taunus-menue-service.de) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.