

Bestellschluss:

Freitag, den
06.02.2026
18:00 Uhr

Menükarte OW



MW 8	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert
Montag 16.02.2026	Vollkornpenne ^{a1} mit Gemüsebolognese ^{a1,i} (Sellerie, Karotte, Lauch) und geriebenem Käse ^{2,c,g} Karottensalat ³	Gulasch von Hähnchenflakes in Tomatenrahmsoße ^{a1,g} mit Langkornreis und Erbsengemüse	Chili con Carne vom Rind mit roten Bohnen, Mais, Paprika und Kartoffelwürfel ^{a1} dazu Weizenbrötchen ^{a1}	Milchpudding Vanille ^g
Dienstag 17.02.2026	Gemüsenuggets ^{a1,a3,g} (mit Mais, Karotten und Erbsen) mit einem Kräutererdip ^g Salzkartoffeln ⁸ und Möhrengemüse	"Seelachs Fischli" Seelachs paniert ^{a1,c,d} mit Dillsoße ^{a1,g} Kaisergemüse und Salzkartoffeln ⁸	Hähnchen Cordon bleu ^{2,11} ^{a1,g} Salzkartoffeln ⁸ Curryketchupsoße ^{a1} Möhrengemüse	Obst der Saison
Mittwoch 18.02.2026	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße ^{1,a1,g} Farfalle ^{a1} und Erbsengemüse	Kartoffel-Kürbisauflauf ^{c,g} mit Gouda überbacken dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing ^{c,g}	Kartoffeleintopf ^{a1,g} mit Karotte, Sellerie und Lauch dazu eine Rindswurst ^{2,3,8} und ein Roggenbrötchen ^{a1,a2,a3}	Fruchtjoghurt ^g
Donnerstag 19.02.2026	Eier-Omelette ^{c,g} mit Kräutersahnesoße ^{a1,g} Salzkartoffeln ⁸ und Brokkoligemüse	Rindergeschnetzeltes in Rahmsoße ^{a1,g} dazu Eierspätzle ^{a1,c} und Apfelrotkohl ¹¹ , ^{a1,g}	Salzkartoffeln ⁸ mit Sauerkraut Kasslerscheibe und Bratensoße ^{a1}	Obst der Saison
Freitag 20.02.2026	Pazifisches Schollenfilet ^{a1,d,g} mit einer Dill-Senfsoße ^{a1,g,j} Paprika-Ebly ^{a1} dazu Blattsalat mit Joghurtdressing ^{c,g}	Quarkküllchen ^{a1,c,g} mit Apfelmus ³ und Zimt/Zucker	Zwei Köfte ^{a1} mit Paprikasoße ^{g,a1} Salzkartoffeln ⁸ Brokkoligemüse	Schokopudding ^g

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



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