

Bestellschluss:

Freitag, den
20.02.2026
18:00 Uhr

Menükarte - OW



KW 10	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert
Montag 02.03.2026	Vegane Bolognese mit Mungobohnenhack ^{a1,i} Sellerie und Karotte dazu Vollkorn-Spiralnu deln ^{a1} und Karottensalat ^{2,3}	Kartoffel-Gnocchi ^{a1} mit Käsesoße ^{a1,g} und Karottensalat ^{2,3}	Geschnetzeltes vom Rind in Rahmsoße ^{a1,g} mit Eierspätzle ^{a1,c} und Apfelsrotkohl ¹¹ ^{a1,g}	1. Naturjoghurt _g 2. Fruchtpudding Erdbeere _g
Dienstag 03.03.2026	Farfalle Nudeln ^{a1} mit Spinat-Käse-Soße ^{a1,g} und Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing ^{1,3,5}	Lasagne mit Rinderhackfleisch dazu Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing	Gebackener Hähnchenschenkel mit Curryketchupsoße ^{a1} Pommes Frites und Blumenkohlgemüse	1. Obst der Saison 2. Edel-Schoko- Pudding _g
Mittwoch 04.03.2026	Bunte Gemüse-Pfanne ^{a1} mit Süßkartoffeln und Ananas in Kokosmilch und Langkornreis	Karottensuppe ^{a1,g} Kaiserschmarrn ^{a1,c,g} mit Apfelmus ³	Mini Bifteki ^{a1,c,g} mit Ajvar Balkangemüse und gebackene Kartoffeln	1. Fruchthjoghurt Banane _g 2. Panna Cotta _g
Donnerstag 05.03.2026	Rahmspinat ^{a1,g} mit Salzkartoffeln und Rührei ^{c,g}	Farfalle Nudeln ^{a1} mit fruchtiger Tomatensoße ^{a1} und Ital. Hartkäse ^{c,g} dazu Gurkensalat (Essig/Öl) ^{2,3}	Hähnchenbrustfilet an Curry-Kokossoße ^{a1,g} mit Langkornreis und Brokkoligemüse	1. Obst der Saison 2. Buttermilchdessert- Limette _g
Freitag 06.03.2026	Pazifisches Schollenfilet mit Petersilie ^{a1,d} Zitronendip ^g , Salzkartoffeln und Erbsgemüse	Tomatensuppe ^{a1} Cremiger Grießbrei ^{a1,g} mit heißen Kirschen Zimt/Zucker	Nudel-Gemüseauflauf ^{a1,g,i} mit Tomatensoße ^{a1} und einem Farmersalat ^{i,g}	1. Pfirsich-Maracuja Joghurt _g 2. Stracciatella-Quark _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.