

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-Spiralnudeln ^{a1} und Karottensalat ^{2,3} | Kartoffel-Gnocchi ^{a1} mit Käsesoße ^{a1,g} und Karottensalat ^{2,3} | Geschnetzeltes vom Rind in Rahmsauce ^{a1,g} mit Eierspätzle ^{a1,c} und Apfelrotkohl 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 Blumenkohl Gemüse | 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} _g | 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 Erbsengemüse | 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.