

















Bestellschluss:

Freitag, den
27.03.2026
18:00 Uhr

Menükarte - OW



KW 15	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert
Ostermontag 06.04.2026	Feiertag			
Dienstag 07.04.2026	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 08.04.2026	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 09.04.2026	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 10.04.2026	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.