

Bestellschluss:

Freitag, den  
10.04.2026  
18:00 Uhr

# Menükarte - OW



KW 17	Vollkost	Angep. Vollkost	Vegetarisch	Dessert
Montag 20.04.2026	Zarte Putenstreifen in Geflügelsoße <sup>1</sup> <sub>a1</sub> mit Vollkornreis und Erbsen 	Backofengemüse mit Tomatensoße <sub>a1</sub> und Rosmarin-Kartoffelecken 	Gemüsebrühe mit Julienne Gemüse <sub>i</sub> Kaiserschmarrn <sub>a1,c,g</sub> mit Apfelmus <sup>3</sup>	1. Birne
Dienstag 21.04.2026	Rahmspinat <sub>a1,g</sub> mit Rührei <sub>c,g</sub> und Salzkartoffel 	Rinderkesselgulasch <sub>a1</sub> mit Spätzle <sub>a1,c</sub> Fingermöhren 	Vier bunte Kartoffel-Gemüsepuffer "rote Beete, Karotte & Pastinake" mit Kräuterquark <sub>g</sub> dazu bunten Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing <sub>j</sub>	1. Schokopudding <sub>g</sub>
Mittwoch 22.04.2026	Raviolini mit Gemüsefüllung <sub>a1</sub> in fruchtiger Tomatensoße <sub>a1</sub> und Kohlrabisticks	Hähnchenbrust "Hawaii" <sub>g</sub> mit Curry-Kokossoße <sub>a1,g</sub> Langkornreis und Erbsengemüse	Spaghetti <sub>a1</sub> "Al Arrabiata" <sub>a1</sub> mit italienischem Hartkäse <sup>2,3</sup> <sub>c,g</sub> Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing	1. Pflaume
Donnerstag 23.04.2026	Steckrübeneintopf mit Kartoffel, Sellerie, Karotten und Brokkoli dazu ein Roggenbrötchen <sub>a1,a3</sub>	Rinder-Cevapcici <sub>c</sub> mit Ajvar (mild) Kartoffel Wedges und Mischgemüse (Erbsen&Karotten) 	Vegane Gemüse-Bratwurst <sub>f,i</sub> mit Kartoffelpüree <sub>g</sub> Möhrengemüse und veg. Bratensoße <sub>a1</sub>	1. Fruchtojoghurt <sub>g</sub>
Freitag 24.04.2026	Gratinierter Lachs-Kartoffelaufbau <sub>c,d,g,i</sub> mit Käse überbacken dazu Blattsalat <sub>c,g</sub> und Joghurdressing <sub>g,j</sub>	Gegrillter Hähnchenschenkel mit Maisgemüse gebackenen Kartoffeln und Geflügelsoße <sub>a1,g</sub> 	Kleine Gemüsemaultaschen <sub>a1,c,i</sub> mit Gemüsebolognese <sub>a1,i</sub> dazu Blattsalat mit Joghurdressing <sub>g,i</sub>	1. Clementine



= 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 Zusatzstoffe können Sie auf unserer Homepage ([www.taunus-menue-service.de](http://www.taunus-menue-service.de)) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.