

# Menükarte - Schulen

KW 03	DGE-Menü 	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 12.01.2026	Vollkornpenne a1 mit Gemüsebolognese a1,i (Sellerie, Karotte, Lauch) und geriebenem Käse <sup>2</sup> c,g Karottensalat <sup>3</sup> 		Gulasch von Hähnchenflakes in Tomatenrahmsoße a1,g mit Langkornreis und Erbsengemüse 	Karottensalat	Chili con Carne vom Rind mit roten Bohnen, Mais, Paprika und Kartoffelwürfel a1 dazu Weizenbrötchen a1 	Chili sin carne a1 mit Mung Bean- "Hack"	1. Milchpudding Vanille g  2. Kirschquark g 
Dienstag 13.01.2026	Gemüseneuggets a1,a3,g (mit Mais, Karotten und Erbsen) mit einem Kräuterdip g. Salzkartoffeln <sup>8</sup> und Möhren gemüse 		"Seelachs Fischli" Seelachs paniert a1,c,d mit Dillsoße a1,g Kaisergemüse und Salzkartoffeln <sup>8</sup> 	Möhren gemüse Pommes Frites	Hähnchen Cordon bleu <sup>2,11</sup> a1,g mit Pommes frites, Curryketchupsoße a1 Gurkensalat <sup>2,3</sup> g 	Vegetarisches Cordon Bleu a1,c,g Salzkartoffeln <sup>8</sup> Ketchup Möhren gemüse	1. Obst der Saison  2. Edel-Schoko- Pudding g
Mittwoch 14.01.2026	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße <sup>1</sup> a1,g Farfalle a1 und Erbsengemüse 		Kartoffel-Kürbisauflauf c,g mit Gouda überbacken dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing c,g 	Kartoffelauflauf c,g Karottensticks	Kartoffeleintopf a1,g mit Karotte, Sellerie und Lauch dazu eine Rindswurst <sup>2,3,8</sup> und ein Roggenbrötchen a1,a2,a3 		1. Naturjoghurt g  2. Kirschjoghurt g
Donnerstag 15.01.2026	Eier-Omelette c,g mit Kräutersahnesoße a1,g Salzkartoffeln <sup>8</sup> und Brokkoligemüse 		Rinder geschnetzeltes in Rahmsoße a1,g dazu Eierspätzle a1,c und Apfelsrotkohl <sup>11</sup> a1,g 	Salzkartoffeln <sup>8</sup> Erbsengemüse	Salzkartoffeln <sup>8</sup> mit Sauerkraut Kasslerscheibe und Bratensoße a1 	Kartoffelpüree g Apfelsrotkohl <sup>11</sup> a1,g	1. Obst der Saison  2. Stracciatella-Quark g
Freitag 16.01.2026	Pazifisches Schollenfilet a1,d,g mit einer Dill-Senfsoße a1,g,j Paprika-Ebly a1 dazu Blattsalat mit Joghurtdressing c,g 	Gurkensticks	Brokkolicremesuppe a1,g Quarkkäulchen a1,c,g mit Apfelmus <sup>3</sup> und Zimt/Zucker 		Zwei Köfte a1 mit Paprikasoße g,a1 Salzkartoffeln <sup>8</sup> Brokkoligemüse 	Paprika-Ebly a1 Maisgemüse	1. Milchpudding Keks a1,g  2. Fruchtjoghurt Heidelbeer 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 Familiennetzgerei 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 Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menulinie zertifiziert.