

























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 ^{2,c,g} Karottensalat ³ 		Gulasch von Hähnchenflakes in Tomatenrahmsauce ^{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	Gemüsenugets ^{a1,a3,g} (mit Mais, Karotten und Erbsen) mit einem Kräuterdip ^g Salzkartoffeln ⁸ und Möhrengemüse 		"Seelachs Fischli" Seelachs paniert ^{a1,c,d} mit Dillsauce ^{a1,g} Kaisergemüse und Salzkartoffeln ⁸ 	Möhrengemüse Pommes Frites	Hähnchen Cordon bleu ^{2,11} ^{a1,g} mit Pommes frites, Curryketchupsoße ^{a1} Gurkensalat ^{2,3} ^g 	Vegetarisches Cordon Bleu ^{a1,c,g} Salzkartoffeln ⁸ Ketchup Möhrengemüse	1. Obst der Saison  2. Edel-Schoko- Pudding ^g
Mittwoch 14.01.2026	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße ¹ ^{a1,g} Farfalle ^{a1} und Erbsengemüse 		Kartoffel-Kürbisaufbau ^{c,g} mit Gouda überbacken dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing ^{c,g} 	Kartoffelaufbau ^{c,g} Karottensticks	Kartoffeleintopf ^{a1,g} mit Karotte, Sellerie und Lauch dazu eine Rindswurst ^{2,3,8} und ein Roggenbrötchen ^{a1,a2,a3}  		1. Naturjoghurt ^g  2. Kirschjoghurt ^g
Donnerstag 15.01.2026	Eier-Omelette ^{c,g} mit Kräutersahnesauce ^{a1,g} Salzkartoffeln ⁸ und Brokkoligemüse 		Rindergeschnetzeltes in Rahmsauce ^{a1,g} dazu Eierspätzle ^{a1,c} und Apfelrotkohl ¹¹ ^{a1,g}  	Salzkartoffeln ⁸ Erbsengemüse	Salzkartoffeln ⁸ mit Sauerkraut Kasslerscheibe und Bratensoße ^{a1} 	Kartoffelpüree ^g Apfelrotkohl ¹¹ ^{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} Quarkkälchen ^{a1,c,g} mit Apfelmus ³ und Zimt/Zucker 		Zwei Köfte ^{a1} mit Paprikasoße ^{g,a1} Salzkartoffeln ⁸ 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 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 Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Die Legende zur Erläuterung der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe können Sie auf unserer Homepage (www.taunus-menue-service.de) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.