

Menükarte - Schulen

KW 04	DGE-Menü 	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 19.01.2026	Kleine vegetarische Maultaschen ^{a1,c,i} mit mediterraner Gemüsesoße ^{a1} (Zucchini, Aubergine, Paprika und Karotte) und Hartkäse ^{1,2,c,g} 		Paniertes Gemüseschnitzel ^{a1,i} (mit Karotten, Blumenkohl, Erbsen) mit Tomatensoße ^{a1} Kartoffel Wedges ^{a1} und Möhrengemüse 	Salzkartoffeln ⁸ Brokkoligemüse	"Köttbullar" vom Rind mit Preiselbeersoße ^{1,3,a1,g} Salzkartoffeln ⁸ und Brokkoli 	Mung Bean Bits Möhrengemüse	1. Kirschjoghurt ^g  2. Quarkdessert Birne ^g
Dienstag 20.01.2026	Knackiges Gemüsecurry ^{a1,g} mit Paprika, Brokkoli und Karotten in Kokossoße dazu Langkornreis 		Dorschnuggets ^{a1,d} mit Dillsahnesoße ^{a1,g} Kartoffelpüree ^{8,g} Kohlrabisticks 	Langkornreis Karottensticks	Zartes Gulasch vom Schwein ^{1,a1} dazu Eierspätzle ^{a1,c} und Apfelsrotkohl ^{11,a1,g} 	Gemüsegulasch ^{a1,i} Salzkartoffeln Rosenkohl	1. Obst der Saison  2. Rote Grütze aus Grieß und Himbeer ^{a1}
Mittwoch 21.01.2026	Linseneintopf ¹ mit buntem Marktgemüse (Sellerie, Karotten, Lauch) und einem Weizenbrötchen ^{a1} 		Bunte Farfalle ^{a1} mit Gemüebällchen ^{a1,c,f,i} fruchtiger Tomatensoße ^{a1} dazu Gurkensalat ^{2,3,g} 		Hähnchenbrust paniert ^{a1,c,g} mit Paprikasoße ^{1,a1} Pommes Frites und Blumenkohl 	Tomatensoße ^{a1} bunte Farfalle ^{a1} Gurkensalat ^{2,3,g}	1. Vanillejoghurt ^g  2. Cheesecake- Dessert c,g
Donnerstag 22.01.2026	Gulasch vom Rind ^{1,a1} mit Vollkornspirelli ^{a1} und Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing ¹ 		Tortellini "Verdura" ^{a1,c} grüne Nudelringe mit Gemüsefüllung cremiger Käsesoße ^{a1,g} Gurkensticks 	Vollkornspirelli ^{a1} Tomatensoße ^{a1} Blattsalat mit Joghurtdressing ^{c,g}	Flädlesuppe ^{a1,c,g} American Pancakes ^{a1,c,g} mit Vanillesoße ^g 	Apfelmus ³ 	1. Obst der Saison  2. Grießbrei ^{a1,g}
Freitag 23.01.2026	Paniertes Rotbarsch-Filet ^{a1,c,d} mit Krauterdip ^g Salzkartoffeln ⁸ und Gurkensalat (Essig/Öl) ^{2,3} 		Cremiger Karotteneintopf mit feinen Gemüsewürfeln ^{2,3,8,a1,i} und einem Roggenbrötchen ^{a1,a2,a3} 		Rinderfrikadelle mit Bratensoße ^{1,a1} Blumenkohl Kartoffelpüree ^{a1,g} 	Gemüse-Frikadelle ^{a1,i} Kräuterdip ^g Gurkensalat ^{2,3} Salzkartoffeln ⁸	1. Milchpudding Schoko ^g  2. Fruchtjoghurt Erbd.-Rhababer ^{11,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-Qualitätstandard 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 Zusatzstoffen können Sie auf unserer Homepage (www.taunus-mene-service.de) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.