

Menükarte - Schulen

KW 05	DGE-Menü 	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 26.01.2026	Vegane Bolognese mit Mungobohnenhack ^{a1,i} Sellerie und Karotte dazu Vollkorn-Spiralnuedeln ^{a1} und Karottensalat ^{2,3} 		Kartoffel-Gnocchi ^{a1} mit Käsesoße ^{a1,g} und Karottensalat ^{2,3} 	Tomatensoße ^{a1}	Geschnetzeltes vom Rind in Rahmsoße ^{a1,g} mit Eierspätzle ^{a1,c} und Apfelrotkohl ¹¹ ^{a1,g} 	Langkornreis Karottensalat ^{2,3} 	1. Naturjoghurt ^g  2. Fruchtpudding Erdbeere ^g
Dienstag 27.01.2026	Farfalle Nudeln ^{a1} mit Spinat-Käse-Soße ^{a1,g} und Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing ^{1,3,5} 		Lahmacun "Rind halal" ^{a1,f} mit Tomate, Gurke, Blattsalat und Weißkrautsalat ^{a1,f} dazu Kräuter-Joghurtsosse ^g 	Lahmacun "vegan" ^{a1,f} 	Gebackener Hähnchenschenkel mit Curryketchupsoße ^{a1} Pommes Frites und Blumenkohlgemüse 	Geflügelsoße ^{a1} Vollkornreis 	1. Obst der Saison  2. Edel-Schoko- Pudding ^g
Mittwoch 28.01.2026	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 gebackenen Kartoffeln 	Tomatenketchup Maisgemüse Langkornreis 	1. Fruchthjoghurt Aprikose-Mango ^g  2. Panna Cotta ^g
Donnerstag 29.01.2026	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) ^{2,2} 		Hähnchenbrustfilet an Curry-Kokossoße ^{a1,g} mit Langkornreis und Brokkoligemüse 	Salzkartoffeln Gurkensalat (Essig/Öl) ^{2,3} 	1. Obst der Saison  2. Buttermilchdessert- Limette ^g
Freitag 30.01.2026	Pazifisches Schollenfilet mit Petersilie ^{a1,d} Zitronendip ^g Salzkartoffeln und Erbsgemüse 		Tomatensuppe ^{a1} Cremiger Grießbrei ^{a1,g} mit heißen Kirschen 	Apfelmus ³	Pizza "Salami" ^{a1,g} mit Geflügelsalami, mediterranen Kräutern und Käse-Mix aus Gouda&Edamer Farmersalat ^{c,g,i} 	Pizza Napoli ^{a1,g} Gurkensalat ^{2,3} ^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 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-menu-service.de) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.