






















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-Spiralnudeln ^{a2} und Karottensalat ^{2,3} 		Kartoffel-Gnocchi ^{a1} mit Käsesoße ^{a1,g} und Karottensalat ^{2,3} 	Tomatensoße ^{a1}	Geschnetzeltes vom Rind in Rahmsauce ^{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 Blumenkohl Gemüse 	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) ^{2,3} 		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 Erbsengemüse 		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-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 Zusatzstoffen können Sie auf unserer Homepage (www.taunus-menue-service.de) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.