



























Menükarte - Schulen

KW 06	DGE-Menü 		Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 02.02.2026	Herzhafter Erbseneintopf ^{a1,i} mit Karotten, Sellerie, feiner Kartoffel und einem Roggenbrötchen ^{a1,a2,a3} 		Gemüsebällchen ^{a1,a3,c,f} mit heller Rahmsoße ^{a1,g} Kartoffelpüree ^g und Brokkoligemüse 	Salzkartoffeln ⁸ Karottensalat ³	Penne Nudeln ^{a1} mit Bolognesesoße ^{a1,i} dazu Ital. Hartkäse ^{2,c,g} und Karottensalat ³  	Tomatensoße ^{a1}	1. Milchpudding Schoko ^g  2. Naturjoghurt ^g
Dienstag 03.02.2026	Vegane Mung Bean Bits mit veganer Bratensoße ^{a1,i} Vollkornreis und Erbsengemüse 		Semmelknödel ^{a1,c,g} mit heller Gemüse-Käsesoße ^{a1,g} Blattsalat und Joghurdressing ^g 		Gebackene Fischstäbchen ^{a1,d} mit Remoulade ^{c,g,j} Kohlrabisticks und Pommes Frites 	Ketchup ² Erbsengemüse Vollkornreis	1. Obst der Saison  2. Joghurt Aprikose- Mango ^{11,g}
Mittwoch 04.02.2026	Gnocchi ^{a1,c} mit Paprikasoße ^{a1,g} und Gurkensalat Essig/Öl ^{2,3} 		Zwei "Hot Dog" Weizenbrötchen ^{a1,a3} Geflügel Wiener ^{ij} Röstrzwiebeln, Gewürzgurken Senf & Ketchup ^j  	Wiener Vegetarisch	Geflügelbratwurst mit Geflügelsoße ^{1,a1,g} Kartoffelpüree ^g und Möhrengemüse  	Sojabratwurst ^f Pommes Frites Gurkensalat ^{2,3}	1. Erdbeerjoghurt ^g  2. Fruchtjoghurt Pfirsich ^g
Donnerstag 05.02.2026	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße ^{1,a1,g} Langkornreis und Brokkoli-Gemüse 		Falafel Bällchen ^{a1} mit Tomatensoße ^{a1} Langkornreis und Gurkensalat mit Milch ^g 	Salzkartoffeln ⁸ Apfelrotkohl ¹¹	Herzhafter Hackbraten ^{a1,c,j} mit Bratensoße ^{1,a1} Apfelrotkohl ¹¹ und Salzkartoffeln ⁸   	Tomatensoße ^{a1} Gurkensalat mit Milch ^g Langkornreis	1. Obst der Saison  2. Quarkdessert Birne ^g
Freitag 06.02.2026	Hoki-Filet ^{a1,d,j} mit Joghurtdip ^g Salzkartoffeln ⁸ Karottensticks 		Gemüse-Knisper-Dino ^{a1,a2,c,i,k} mit Kartoffelpüree ^{a1,g} Kräutersahnesoße ^{a1,g} und Brokkoligemüse 	Salzkartoffeln ⁸ Joghurtdip ^g Gurkensalat ^{2,3}	Farfalle Nudeln ^{a1} mit Tomatensoße ^{a1,i} ital. Hartkäse ^{2,c,g} Gurkensalat Essig/Öl ^{2,3} 	Kräutersahnesoße ^{a1,g} Brokkoligemüse	1. Bananenjoghurt ^g  2. Pfirsichpudding ^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.