

Menükarte - Schulen

KW 09	DGE-Menü 	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 23.02.2026	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	Geflügel-Köttbullar mit Preiselbeersoße ^{1,3} _{a1,g} Salzkartoffeln ⁸ und Brokkoli 	Mung Bean Bits Möhrengemüse	1. Kirschgoghurt _g  2. Quarkdessert Birne _g
Dienstag 24.02.2026	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 Apfelrotkohl ¹¹ _{a1,g}  	Gemüsegulasch ^{a1,i} Salzkartoffeln Rosenkohl	1. Obst der Saison  2. Rote Grütze aus Grieß und Himbeer ^{a1}
Mittwoch 25.02.2026	Linseneintopf ¹ _i mit buntem Marktgemüse (Sellerie, Karotten, Lauch) und einem Weizenbrötchen ^{a1} 		Bunte Farfalle ^{a1} mit Gemüsebällchen ^{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 26.02.2026	Gulasch vom Rind ¹ _{a1} mit Vollkornspirelli ^{a1} und Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing _i  		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} Buchteln mit Pflaumenfüllung ^{a1,c,g} dazu Vanillesoße _g 	Apfelmus ³	1. Obst der Saison  2. Grießbrei ^{a1,g}
Freitag 27.02.2026	Paniertes Rotbarsch-Filet ^{a1,c,d} mit Kräuterdip _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. Fruchtojoghurt Erdbe.-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-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.