

Menükarte - Wf-Schulen

KW 16	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 13.04.2026	Hähnchengulasch ^{a1,f,g} in Orangensoße ^{a1} mit Langkornreis und Erbsengemüse		Bällchen aus Mungbohne mit veg. Bratensoße ^{a1} ¹ Salzkartoffeln und Möhrengemüse	Tomatensoße ^{a1} Langkornreis Erbsengemüse	Käseknöpfe ^{a1,c,g} mit Röstzwiebeln ^{a1} und Brechbohnsensalat Essig/Öl	Möhrengemüse	1. Apfel 2. Grießpudding ^{a1,g}
Dienstag 14.04.2026	Gnocchi ^{a1,c} mit Tomatensoße ^{a1} und Karottensticks		Dim Sum Spring Vegetables ^{a1,f,k} kleine Teigtaschen mit Gemüse dazu Bulgursalat ^{a1} Sojasoße ^{a1,f} und Blattsalat mit Jo.Dressing ^{g,i}	Langkornreis Tomatenketchup Karottensticks	Penne Nudeln mit ^{a1} Bolognesesoße vom Rind ^{a1,i} und ital. Hartkäse ^{1,2} dazu Blattsalat mit Jo.Dressing ^{g,j}	Tomatensoße ^{a1} Karottensticks	1. Bananenjoghurt ^g 2. Quarkdessert Birne ^g
Mittwoch 15.04.2026	Vollkorn-Spiralnudeln ^{a1} mit Gemüsebolognese ^{a1,i} und Hartkäse ^{1,2} dazu Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing	Kohlrabi- Sticks	Tomatencremesuppe ^{a1,g} mit Reiseinlage und Ciabattabrötchen ^{a1,a3}		Rindswurst ^{3,8} mit roter Currysoße ⁹ Kartoffel Wedges und Kaisergemüse (Karotte, Brokkoli, Blumenkohl)	Sojabratwurst ^{f,3,8} Tomatensoße ^{a1} Langkornreis Kohlrabisticks	1. Clementine 2. Schaumkuss ^{a1,c,f,g}
Donnerstag 16.04.2026	Vegetarische Maultaschen (Karotte, Sellerie, Lauch) und Ei dazu Tomatensoße ^{a1} und Gurkensalat Essig/Öl		Schnitzel vom Feld ^{a1,i,j} (aus Schwarzwurzeln und Pilzen) veg. Rahmsoße ^{a1,g} gebackene Kartoffeln und Brokkoligemüse	Tomatensoße ^{a1} Kart. Püree ^{a1,g} Sommergemüse	Rinder-Hacksteak ^{a1,c} mit Bratensauce ^{a1} Kartoffelpüree ^{a1,g} und Sommergemüse (Erbsen, Karotten, Bohnen)	Gemüsefrikadelle Tomatensoße ^{a1} gebackene Kart. Brokkoligem.	1. Erdbeerjoghurt ^g 2. Buttermilchdessert Limette ^g
Freitag 17.04.2026	Wildlachs in Reis-Panade ^d mit Kräuterdip ^g Risoleekartoffeln und Zucchini-gemüse		Karottensuppe ^{a1,g} Süßer Couscous ^{a1,g} mit Apfelmus ³	Zimt/Zucker	Chicken Nuggets ^{a1,c} mit Currydip ^g Pommes Frites und Maisgemüse	Gemüse Nuggets Tomatenketchup Risoleekartoffeln Zucchini-gemüse	1. Banane 2. Pfirsichpudding ^g



= 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.

EU-Betrieb, EU-Zulassungs-Nr.: DE-HE 10035-EG

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.