

Menükarte - Wf. Schulen



KW 17	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 20.04.2026	Zarte Putenstreifen in Geflügelsoße ¹ _{a1} mit Vollkornreis und Erbsen		Backofengemüse mit Tomatensoße _{a1} und Rosmarin-Kartoffelecken	Langkornreis	Gemüsebrühe mit Julienne Gemüse _i Kaiserschmarrn _{a1,c,g} mit Apfelmus ³	Vanillesoße _g	1. Birne 2. Grießpudding _{a1,g}
Dienstag 21.04.2026	Rahmspinat _{a1,g} mit Rührei _{c,g} und Salzkartoffel		Kartoffel-Gemüsepuffer _{a1,c} "Pastinake, Karotte & rote Beete" mit Kräuterquark _g und buntem Blattsalat _{c,i}	Karottensalat ³	Rinderkessulgulasch _{a1} mit Spätzle _{a1,c} Fingermöhren	Salzkartoffeln Karottensalat ³	1. Milchpudding Butterkeks _{a1,g} 2. Fruchtjoghurt Heidelbeer _g
Mittwoch 22.04.2026	Raviolini mit Gemüsefüllung _{a1} in fruchtiger Tomatensoße _{a1} und Kohlrabisticks		Spaghetti _{a1} "Al Arrabiata" _{a1} mit italienischem Hartkäse ^{2,3} _{c,g} Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing	Tomatensoße _{a1} Kohlrabi- Sticks	Hähnchenbrust "Hawaii" _g mit Curry-Kokossoße _{a1,g} Langkornreis und Erbsengemüse	Hähnchen "natur" Tomatensoße _{a1} Salzkartoffeln Brokkoligemüse	1. Pflaume 2. Donut gezuckert _{a1,f,g}
Donnerstag 23.04.2026	Steckrübeneintopf mit Kartoffel, Sellerie, Karotten und Brokkoli dazu ein Roggenbrötchen _{a1,a3}		Vegane Gemüse-Bratwurst _{f,i} mit Kartoffelpüree _g Möhrengemüse und veganer Bratensoße _{a1}	Rindswurst ^{3,15} Kartoffel Wedges _{a1} Maisgemüse	Rinder-Cevapcici _c mit Ajvar (mild) Kartoffel Wedges _{a1} und Maisgemüse (Erbsen & Karotten)	Ketchup Kartoffelpüree _g Möhrengemüse	1. Kirschjoghurt _g 2. Puddingcreme "Stracciatella" _g
Freitag 24.04.2026	Gratinierter Lachs-Kartoffelaufbau _{c,d,g,i} mit Käse überbacken dazu Blattsalat _{c,g} und Joghurtdressing _{g,j}	Gurken- Sticks	Maultaschen-Burger _{a1} mit Salat, Zwiebeln Sour Cream-süßer Senf-Soße _{g,j} eine Portion Pommes	Gemüse- Maultaschen _{a1,i} Ketchup Röstzwiebeln _{a1}	Gegrillter Hähnchenschenkel mit Maisgemüse gebackenen Kartoffeln und Geflügelsoße _{a1,g}	Blattsalat/Jog. _{c,j} Salzkartoffeln	1. Clementine 2. Sahnedessert Typ "Apfelkuchen" _{c,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.