

Bestellschluss:

Freitag, den
03.01.2025
18:00 Uhr

Menükarte



KW 3	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 13.01.2025	Vollkornpenne ^{a1} mit Gemüsebolognese ^{a1,i} (Sellerie, Karotte, Lauch) und geriebenem Käse ^{2,c,g} Karottensalat ³		Bio-Kartoffel- Gemüseauflauf ^g mit Gurkensalat ^{2,3,g}	Karottensalat ^{2,3}	Chili con Carne vom Rind mit roten Bohnen, Mais, Paprika und Kartoffelwürfel ^a dazu Weizenbrötchen ^{a1}	Chili sin carne ^{a1} (vegan)	1. Obst der Saison 2. Kirschquark ^g
Dienstag 14.01.2025	Gemüseuggets ^{a1,a3,g} (mit Mais, Karotten und Erbsen) mit einem Kräuterdip ^g , Salzkartoffeln ⁸ und Möhrengemüse		"Seelachs Fischli" Seelachs paniert ^{a1,d} mit Dillsöße ^{a1,g} Kaisergemüse und Salzkartoffeln ⁸	Möhrengemüse Pommes Frites	Hähnchen Cordon bleu ^{2,11} ^{a1,g} mit Pommes frites, Curryketchupsoße ^{a1} Gurkensalat ^{2,3,g}	Salzkartoffeln ⁸ Ketchup Möhrengemüse	1. Milchpudding Vanille ^g 2. Edel-Schoko- Pudding ^g
Mittwoch 15.01.2025	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße ¹ ^{a1,g} Farfalle ^{a1} und Erbsengemüse		Kartoffel-Kürbisauf ^{c,g} mit Gouda überbacken dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing ^{c,g}	Kartoffelauf ^{c,g} Karottensticks	Fruchtige Tomatencremesuppe ^{a1,g,i} mit Kräutern verfeinert dazu ein Laugenbrötchen ^{a1,a2} Karottensticks	Blattsalat Essig/Öl-Dressing	1. Obst der Saison 2. Naturjoghurt ^g
Donnerstag 16.01.2025	Eier-Omelette ^{c,g} mit Kräutersahnesoße ^{a1,g} Salzkartoffeln und Brokkoligemüse		Rindergeschnetzeltes in Rahmsöße ^{a1,g} dazu Eierspätzle ^{a1,c} und bunte Möhren	Salzkartoffeln Erbsengemüse	Gebackene Frühlingsrolle ^{a1,c,i} mit Sweet-Chili-Tomatensoße ^{a1} Langkornreis und Erbsengemüse	bunten Möhren	1. Mangojoghurt ^g 2. Stracciatella-Quark ^g
Freitag 17.01.2025	Pazifisches Schollenfilet ^{a1,d,g} mit einer Dill-Senfsoße ^{a1,g,j} Paprika-Ebly ^{a1} dazu Blattsalat mit Joghurt dressing ^{c,g}		Brokkolicremesuppe ^{a1,g} Grießbrei ^{a1,g} mit leichter Vanille-Note und Apfelmus ³	Zimt&Zucker	Zwei Köfte ^{a1} mit Paprikasoße ^{g,a1} Kartoffel Wedges Brokkoligemüse	Kartoffelklöße ^{a1,c} grüne Bohnen	1. Obst der Saison 2. Fruchtjoghurt Heidelbeer ^g

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



= Vegetarische / vegane Menüs bzw. vegetarische / vegane Alternativen zu Menüs mit Fleisch



= Menüs enthalten Komponenten in BIO-Qualität



= 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.

Bio zertifiziert durch: DE-OKO-001



= Menüs mit Fleischkomponenten (Rind, Geflügel, Schwein). Wir beziehen unser Fleisch überwiegend von der Familienmetzgerei Klein aus Kronberg.



= Menüs mit Fisch

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.