

Bestellschluss:

Freitag, den  
24.01.2025  
18:00 Uhr

# Menükarte



KW 6	DGE-Menü		Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 03.02.2025	Herzhafter Kürbis-Erbseneintopf <sup>a1,i</sup> mit Karotten, Sellerie, Kürbis, feiner Kartoffel und einem Roggenbrötchen <sup>a1,a2,a3</sup>		Gemüsebällchen <sup>a1,a3,c,f</sup> mit heller Rahmsauce <sup>a1,g</sup> Kartoffelpüree <sup>g</sup> und Leipziger Allerlei	Salzkartoffeln <sup>8</sup> Karottensalat <sup>3</sup>	Penne-Nudeln <sup>a1</sup> mit Bolognesesoße <sup>a1,g,i</sup> geriebenem Hartkäse <sup>2c,g</sup> und Karotten-Apfelsalat <sup>3</sup>	Tomatensauce <sup>a1</sup>	1. Milchpudding Schoko <sup>g</sup> 2. Naturjoghurt <sup>g</sup>
Dienstag 04.02.2025	Frikadelle Vegan <sup>a1,a3,a4,f,i</sup> mit veganer Bratensoße <sup>a1</sup> <sup>1</sup> Vollkornreis und Erbsengemüse		"Pinke Barbie Pasta" Spaghetti Nudeln <sup>a1</sup> mit pinker Soße <sup>a1,g</sup> (Rote Bete und Feta) dazu weißer Gurkensalat <sup>g,j</sup>	Gurkensticks	Gebackene Fischstäbchen <sup>a1,d</sup> mit Remoulade <sup>c,g,j</sup> Kohlrabisticks und Salzkartoffeln <sup>8</sup>	Ketchup Erbsengemüse Vollkornreis	1. Obst der Saison 2. Joghurt Aprikose- Mango <sup>11g</sup>
Mittwoch 05.02.2025	Gnocchi <sup>a1,c</sup> mit Paprikasoße <sup>a1,g</sup> und Gurkensalat <sup>2,3</sup>		Bio-Gemüselasagne <sup>a1,g,i</sup> mit Karotten, Zucchini und Sellerie, und rote Beetesalat 	Gurkensalat <sup>2,3</sup>	Geflügelbratwurst mit Geflügelsauce <sup>1</sup> <sup>a1,g</sup> Kartoffelpüree <sup>8g</sup> und Möhrengemüse	Sojabratwurst <sup>f</sup>  Pommes Frites Gurkensalat <sup>2,3</sup>	1. Obst der Saison 2. Fruchtjoghurt Pfirsich <sup>g</sup>
Donnerstag 06.02.2025	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsauce <sup>1</sup> <sup>a1,g</sup> Langkornreis und Brokkoli-Gemüse		Tomatencremesuppe <sup>a1,g</sup> Reibekuchen <sup>c</sup> mit Apfelmus <sup>3</sup>	Zimt & Zucker	Herzhafter Hackbraten <sup>a1,c,j</sup> mit Bratensoße <sup>1</sup> <sup>a1</sup> Apfelrotkohl <sup>11</sup> und Salzkartoffeln <sup>8</sup>	Brokkoli Kartoffelpüree <sup>8g</sup>	1. Erdbeerjoghurt <sup>g</sup> 2. Quarkdessert Birne <sup>g</sup>
Freitag 07.02.2025	Hoki-Filet <sup>a1,d,j</sup> mit Joghurdip <sup>g</sup> Salzkartoffeln Karottensticks		Gemüse-Knisper-Dino <sup>a1,a2,c,i,k</sup> mit Kartoffelpüree <sup>a1,g</sup> Frischkäsesauce <sup>a1,g</sup> und Brokkoligemüse	Salzkartoffeln Joghurdip <sup>g</sup> Gurkensalat <sup>2,3g</sup>	Farfalle Nudeln <sup>a1</sup> mit Tomatensauce <sup>a1</sup> ital. Hartkäse <sup>2</sup> <sup>c,g</sup> und Gurkensalat <sup>2,3g</sup>		1. Obst der Saison 2. Pfirsichpudding <sup>g</sup>

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



= Vegetarische Menüs bzw. vegetarische 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.



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



= Menüs mit Fisch

Bio zertifiziert durch: DE-ÖKO-001

Die Legende zur Erläuterung der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe können Sie auf unserer Homepage ([www.taunus-menue-service.de](http://www.taunus-menue-service.de)) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.