

Bestellschluss:

Freitag, den
21.02.2025
16:00 Uhr

Menükarte



KW 10	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 03.03.2025	Farfalle Nudeln ^{a1} mit Spinat-Frischkäse-Soße ^{a1,g} und Karottensalat ³		planted Chiken Kräuter ^j in würziger Kokossoße mit frischem Gemüse und Duftreis		Geschnetzeltes vom Rind in Rahmsoße ^{a1,g} mit Eierspätzle ^{a1,c} und Rotkohl	Langkornreis Karottensalat ³	<ul style="list-style-type: none"> 1. Naturjoghurt^g 2. Fruchtpudding Erdbeere^g
Dienstag 04.03.2025	Brokkoli-Linsencurry ⁱ mit Sellerie, Karotten und Lauch dazu Vollkornreis		Herzhafter Kartoffel-Gemüse-Eintopf "Pichelsteiner Art" mit Weißkohl und Kräutern ^{a1,g,i} dazu ein Weizenbrötchen ^{a1,a2}		Gebackener Hähnchenschenkel mit Curryketchupsoße ^{a1} Kartoffel Wedges ^{a1} und buntem Blattsalat Joghurdressing ^{c,g}	Geflügelsoße ^{a1} Vollkornreis Karottensticks	<ul style="list-style-type: none"> 1. Obst der Saison 2. Edel-Schoko-Pudding^g
Mittwoch 05.03.2025	Bunte Gemüse-Pfanne ^{a1} mit Süßkartoffeln und Ananas in Kokosmilch und Duftreis		Karottensuppe Kaiserschmarrn ^{a1,c,g} mit Apfelmus ³		Mini Bifteki ^{a1,c,g} mit Ajvar, Balkangemüse und gebackene Kartoffeln	Duftreis	<ul style="list-style-type: none"> 1. Obst der Saison 2. Panna Cotta^g
Donnerstag 06.03.2025	Rahmspinat ^{a1,g} mit Salzkartoffeln und Rührei ^{c,g}		Kartoffelgratin ^{c,g} mit feiner Karotte und Gouda überbacken ^g mit einem Blattsalat mit Joghurdressing ^{c,g}	Kartoffelgratin natur ^{c,g} Kohlrabisticks	Hähnchenbrustfilet an Curry-Kokossoße ^{a1,g} mit Langkornreis und Blumenkohl	Blattsalat mit Joghurdressing ^{c,g}	<ul style="list-style-type: none"> 1. Himbeerjoghurt^g 2. Buttermilchdessert-Limette^g
Freitag 07.03.2025	Pazifisches Schollenfilet mit Petersilie ^{a1,d} Zitronendip ^g , Salzkartoffeln und Gurkensalat ^{2,3} ^g		Pizza "Napoli" ^{a1,g} mit mediterranen Kräutern und Käse-Mix aus Gouda & Edamer Farmersalat ^{c,g,i}	Gurkensalat ^{2,3} ^g	Pizza "Salami" ^{a1,g} mit Geflügelsalami, mediterranen Kräutern und Käse-Mix aus Gouda&Edamer Farmersalat ^{c,g,i}	Gurkensalat ^{2,3} ^g	<ul style="list-style-type: none"> 1. Obst der Saison 2. Stracciatella-Quark^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.



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) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.