

Bestellschluss:

Freitag, den

07.03.2025

16:00 Uhr

Menükarte



KW 12	DGE-Menü		Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 17.03.2025	Zarte Putenstreifen in Geflügelsoße ¹ _{a1,g} mit Semmelknödeln _{a1,c,g} und Erbsengemüse		Bio Kartoffeltaschen ³ _g "Frischkäse-Kräuter" auf Kohlrabi-Möhrengemüse und Sahnesoße _{a1,g}	Erbsengemüse	Gemüsebrühe mit Julienne _i ● (Möhren, Lauch, Sellerie) Luftiger Germknödel _{a1,c,g} mit heißer Pflaumenfüllung und Vanillesoße _g	Germknödel _{a1,c,g} mit Kirschfüllung	● 1. Obst der Saison 2. Karamellpudding _g
Dienstag 18.03.2025	Rahmspinat _{a1,g} mit Rührei _{c,g} und Salzkartoffel ⁸		● Rostbratwurst ^{8,15} mit Curry-Ketchup-Soße ⁹ _{ij,a1} Kartoffelwedges _{a1} 	Rindswurst ^{2,8} ● Tomatensoße _{a1} ● Möhrengemüse	Feine Hackbällchen _{a1} mit fruchtiger Tomatensoße _{a1} mit Vollkornpenne _{a1} und geriebenem Käse ² _{c,g} Kohlrabisticks	Veggie Bällchen _c Penne Nudeln _{a1}	● 1. Milchpudding Butterkeks _{a1,g} 2. Fruchtjoghurt Erdb.-Rhababer ¹¹ _g
Mittwoch 19.03.2025	Warmer Gemüse Couscous _{a1,i} (Karotte, Porree, Paprika, Tomate) mit mildem Gemüse-Curry _{a1} (Zucchini, Karotte, Lauch, Chinakohl)		● Herzhafter Karotten-Kürbis-Eintopf _{a1,g} mit feiner Kartoffel und Kräutern dazu ein Weizenbrötchen _{a1,a2}		"Würstchengulasch" Gefl. Bockwurst-Scheiben ^{2,3,8} in fruchtiger Tomatensoße _{a1} mit Farfalle Nudeln _{a1} dazu Blattsalat / Joghurt-Dressing _{c,g}		● 1. Obst der Saison 2. Kirschjoghurt _g
Donnerstag 20.03.2025	Vollkorn-Nudeln _{a1} mit veganer Linsen-Bolognese _{a1,i} (Karotte, Sellerie, Lauch) und Karottensalat ^{2,3}		Gemüse-Frikadelle "Kürbis-Steckrüben" _{a1} mit Kürbis-Sahnesoße _{a1,g} Salzkartoffeln und Brokkoligemüse	Tomatensoße _{a1} Karottensalat ^{2,3}	● "Döner zum selbst bauen" Hähnchenfleisch Fladenbrot _{a1,k} , Salat, Gurke, Tomate Weißkrautsalat und Joghurtsoße _q	planted Kebab (Veg. Fleischersatz)	1. Naturjoghurt _g 2. Fruchtjoghurt Vanille _g ●
Freitag 21.03.2025	Wildlachs-Fischstäbchen _{a1,d} mit Remoulade _{c,g} ● Kartoffelpüree ⁸ _g und Gurkensalat ^{2,3}		Karotten-Apfelsuppe _{a1,g} Cremiger Milchreis mit leichter Vanillenote _g dazu Apfelmus ³	Zimt/Zucker	Hähnchenbrust "Piccata Milanese" _{a1,c,g} mit Tomatensoße _{a1} Spaghetti Nudeln _{a1} und Hartkäse ² _{c,g} Möhrengemüse	Hähnchenbrust Geflügelsoße _{a1,g} Kartoffelpüree ⁸ _g Gurkensalat ^{2,3}	● 1. Obst der Saison 2. Buttermilchdessert Mango _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.