

Bestellschluss:

Freitag, den
28.02.2025
16:00 Uhr

Menükarte



KW 11	DGE-Menü		Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 10.03.2025	Herzhafter Kürbis-Erbseintopf ^{a1,i} mit Karotten, Sellerie, Kürbis, feiner Kartoffel und einem Roggenbrötchen ^{a1,a2,a3}		Gemüsebällchen ^{a1,a3,c,f} mit heller Rahmsauce ^{a1,g} Kartoffelpüree ⁸ _g und Leipziger Allerlei	Salzkartoffeln ⁸ Karottensalat ³	Penne Nudeln ^{a1} mit Bolognesesoße ^{a1,i} dazu Hartkäse ² _{c,g} und Karottensalat ³		1. Milchpudding Schoko _g 2. Naturjoghurt _g
Dienstag 11.03.2025	Frikadelle Vegan ^{a1,a3,a4,f,i} mit veganer Bratensoße ^{a1} ₁ Vollkornreis und Erbsengemüse		"Pinke Barbie Pasta" Spaghetti Nudeln ^{a1} mit pinker Soße ^{a1,g} (Rote Bete und Feta) dazu weißer Gurkensalat _{g,j}	Käsesoße ^{a1,g} Gurkensticks	Gebackene Fischstäbchen ^{a1,d} mit Remoulade _{c,g,j} Kohlrabisticks und Salzkartoffeln ⁸	Ketchup Erbsengemüse Vollkornreis	1. Obst der Saison 2. Joghurt Aprikose- Mango ¹¹ _g
Mittwoch 12.03.2025	Gnocchi ^{a1,c} mit Paprikasoße ^{a1,g} und Gurkensalat ^{2,3}		Bio-Gemüselasagne ^{a1,g,i} mit Karotten, Zucchini und Sellerie, und rote Beetesalat	Gurkensalat ^{2,3} _g	Geflügelbratwurst mit Geflügelsoße ¹ _{a1,g} Kartoffelpüree ⁸ _g und Möhrengemüse	Sojabratwurst _f Pommes Frites Gurkensalat ^{2,3}	1. Obst der Saison 2. Fruchtjoghurt Pfirsich _g
Donnerstag 13.03.2025	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße ¹ _{a1,g} Langkornreis und Brokkoli-Gemüse		Tomatencremesuppe ^{a1,g} Reibekuchen _c mit Apfelmus ³	Zimt & Zucker	Herzhafter Hackbraten ^{a1,c,j} mit Bratensoße ¹ _{a1} Apfelrotkohl ¹¹ und Salzkartoffeln ⁸	Brokkoli Kartoffelpüree ⁸ _g	1. Erdbeerjoghurt _g 2. Quarkdessert Birne _g
Freitag 14.03.2025	Hoki-Filet ^{a1,d,j} mit Joghurdip _g Salzkartoffeln Karottensticks		Gemüse-Knusper-Dino ^{a1,a2,c,i,k} mit Kartoffelpüree ^{a1,g} Frischkäsesoße ^{a1,g} und Brokkoligemüse	Salzkartoffeln Joghurdip _g Gurkensalat ^{2,3} _g	Farfalle Nudeln ^{a1} mit Tomatensoße ^{a1} ital. Hartkäse ² _{c,g} und Gurkensalat ^{2,3} _g		1. Obst der Saison 2. Pfirsichpudding _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.