

Bestellschluss:

Freitag, den
14.03.2025
18:00 Uhr

Menükarte



KW 13	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 24.03.2025	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		Chili con Carne vom Rind mit roten Bohnen, Mais, Paprika und Kartoffelwürfel _{a1} dazu Weizenbrötchen _{a1}	Chili sin carne _{a1} (vegan)	1. Obst der Saison 2. Kirschquark _g
Dienstag 25.03.2025	Gemüseuggets ^{a1,a3,g} (mit Mais, Karotten und Erbsen) mit einem Kräuterdip _g , Salzkartoffeln ⁸ und Möhrengemüse		"Seelachs Fischli" Seelachs paniert _{a1,d} mit Dillsoße _{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 26.03.2025	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße ¹ _{a1,g} Farfalle _{a1} und Erbsengemüse		Kartoffel-Kürbisaufauf _{c,g} mit Gouda überbacken dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing _{c,g}	Kartoffelaufauf _{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 27.03.2025	Eier-Omelette _{c,g} mit Kräutersahnesoße _{a1,g} Salzkartoffeln und Brokkoligemüse		Rindergeschnetzeltes in Rahmsauce _{a1,g} dazu Eierspätzle _{a1,c} und bunte Möhren	Salzkartoffeln Erbsengemüse	Gebackene Frühlingssrolle _{a1,c,i} mit Sweet-Chili-Tomatensoße _{a1} Langkornreis und Erbsengemüse	bunten Möhren	1. Mangojoghurt _g 2. Stracciatella-Quark _g
Freitag 28.03.2025	Pazifisches Schollenfilet _{a1,d,g} mit einer Dill-Senfsoße _{a1,g,j} Paprika-Ebly _{a1} dazu Blattsalat mit Joghurt dressing _{c,g}	Gurkensticks	Brokkolicremesuppe _{a1,g} Grießbrei _{a1,g} mit leichter Vanille-Note und Apfelmus ³		Zwei Köfte _{a1} mit Paprikasoße _{g,a1} Kartoffel Wedges _{a1} 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.



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



= Menüs mit Fisch

Bio zertifiziert durch: DE-OKO-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.