

Bestellschluss:

Freitag, den
21.03.2025
18:00 Uhr

Menükarte



KW 14	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 31.03.2025	Kleine vegetarische Maultaschen ^{a1,c,i} mit mediterraner Gemüesoße ^{a1} (Zucchini, Aubergine, Paprika und Karotte) und Hartkäse ^{1,2} _g		Paniertes Gemüseschnitzel ^{a1,i} (mit Karotten, Blumenkohl, Erbsen) mit Kräutersahnesoße ^{a1,g} Kartoffel Wedges ^{a1} und Möhrengemüse	Salzkartoffeln ⁸ Brokkoligemüse	"Köttbullar" vom Rind mit Preiselbeersoße ^{1,3} _{a1,g} Salzkartoffeln ⁸ und Brokkoli	No Meatballs ^{a1,a3,a4,f} Möhrengemüse	1. Obst der Saison 2. Quarkdessert Birne _g
Dienstag 01.04.2025	Knackiges Gemüsecurry _g mit Paprika, Brokkoli und Karotten in Kokossoße ^{a1} dazu Basmatireis		Dorschnuggets ^{a1,d} mit Kräuterdip _g Kartoffelpüree ⁸ _g Kohlrabisticks	Basmatireis Karottensticks	Zartes Gulasch vom Schwein ¹ _{a1} dazu Eierspätzle ^{a1,c} und Apfelrotkohl ¹¹	Gemüsegulasch ^{a1,i} Salzkartoffeln Karottensticks	1. Kirschgoghurt _g 2. Rote Grütze aus Grieß und Himbeer _{a1}
Mittwoch 02.04.2025	Linseneintopf ¹ _i mit buntem Marktgemüse (Sellerie, Karotten, Lauch) und einem Weizenbrötchen _{a1}		Bunte Farfalle _{a1} mit Gemüsebällchen ^{a1,c,f,i} fruchtiger Tomatensoße _{a1} dazu Gurkensalat ^{2,3} _g		Hähnchenbrust paniert ^{a1, c, g} mit Paprikasoße ¹ _{a1} Rösti-Kroketten und Erbsengemüse	Tomatensoße _{a1} bunte Farfalle _{a1} Gurkensalat ^{2,3} _g	1. Obst der Saison 2. Nuss-Nougat- Pudding _{g,h2}
Donnerstag 03.04.2025	Gulasch vom Rind ¹ mit Vollkornspirelli _{a1} und Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing _i		Tortellini "Verdura" ^{a1,c} grüne Nudelringe mit Gemüsefüllung cremiger Käsesoße _{a1} Gurkensticks	Tomatensoße Blattsalat mit Joghurdressing _{c,g}	Flädlesuppe ^{a1,c,g} American Pancake ^{a1,c,g} mit Vanillesoße _g	Apfelmus ³	1. Milchpudding Schoko _g 2. Grießbrei _{a1,g}
Freitag 04.04.2025	Paniertes Rotbarsch-Filet ^{a1,c,d} mit Kräuterdip _g Salzkartoffeln ⁸ und Gurkensalat (Essig/Öl) ^{2,3}		Cremiger Kartoffeleintopf mit feinen Gemüswürfeln ^{2,3,8} und einem Roggenbrötchen ^{a1,a2,a3}		Rinderfrikadelle mit Bratensoße ¹ _{a1} Blumenkohl Kartoffelpüree _{a1,g}	Gemüse-Frikadelle _{a1,i} Kräuterdip _g Gurkensalat ^{2,3} Salzkartoffeln ⁸	1. Obst der Saison 2. Fruchtjoghurt Erdbe.-Rhababer ¹¹ _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.