

Bestellschluss:
Freitag, den
11.04.2025
18:00 Uhr

Menükarte



KW 17	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 21.04.2025	Ostermontag						
Dienstag 22.04.2025	Vegetarische Maultaschen mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) und Ei ^{a1,c,i} dazu Tomatensoße ^{a1} 		Lasagne ^{a1,g,i} mit Hackfleischsoße und Gurkensalat (Essig/Öl) _j 	Fingermöhren	Kalbsgeschnetzeltes in einer hellen Rahmsoße ^{a1,g} Eierspätzle ^{a1,c} und Fingermöhren 	Gurkensalat _j	1. Milchpudding ^g Schoko 2. Quarkdessert Birne _g
Mittwoch 23.04.2025	Vollkorn-Spiralnudeln ^{a1} mit Gemüsebolognese ^{a1,i} und Hartkäse ^{1,2,c,g} dazu Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing 		Tomatencremesuppe ^{a1,g} Cremiger Milchreis _g mit Apfelmus ³ 	Zimt/Zucker	Rostbratwurst ^{8,i} mit Geflügelsoße ^{1,a1,g} Kartoffelecken _{a1} und Blumenkohl 	Rindswurst Blattsalat	1. Obst der Saison 2. Vanillepudding _g
Donnerstag 24.04.2025	Gnocchi ^{a1,c} mit Tomatensoße ^{a1} und gemischtem Salat mit Joghurdressing _g 		Frankfurter grüne Soße _{c,g} mit gekochten Eiern _c und Salzkartoffeln 	Dillsoße ^{a1,g} Kartoffelpüree _g	Penne _{a1} mit Bolognesesoße vom Rind ^{a1,i} und Ital. Hartkäse ^{1,2,c,g} Karottensalat ^{5,j} 	Tomatensoße _{a1} Blattsalat Joghurdressing _g	1. Vanillejoghurt ^g 2. Joghurt Aprikose-Mango ^{11,g}
Freitag 25.04.2025	Seelachs "Natur" ^d mit Kräuterdip _g Salzkartoffeln und Zucchini Gemüse 		Spiral Nudeln _{a1} mit fruchtiger Tomatensoße _{a1} und Hartkäse ^{1,2,c,g} dazu Blattsalat mit Joghurdressing _g 	Karottensticks	gebackene Chicken Nuggets ^{a1,c} mit Pommes Frites Currydip _g und Karottensticks 	Salzkartoffeln Ketchup Blattsalat Joghurdressing _g	1. Obst der Saison 2. Pfirsichpudding _g



= Vegetarische / vegane Menüs bzw. vegetarische / vegane Alternativen zu Menüs mit Fleisch



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



= Menüs mit Fisch



= Regionale Komponenten in Gerichten, die aus der Region bezogen werden. Für mehr Frische, kurze Transportwege und die Unterstützung lokaler Anbieter.



= 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.

Bio zertifiziert durch: DE-ÖKO-001

EU-Betrieb, EU-Zulassungs-Nr.: DE-HE 10035-EG

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.