

Bestellschluss:

Freitag, den

17.04.2025

18:00 Uhr

Menükarte



KW 18	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 28.04.2025	Zarte Putenstreifen in Geflügelsoße ¹ a1 mit Vollkornreis und Erbsengemüse  		Kartoffel- Gemüseauflauf _g mit Karottensalat ⁵ j 	Erbsengemüse	Maiscremesuppe _{a1,g,i} Eierpfannkuchen _{a1,c,g} mit Apfelmus ³ und Zimt/Zucker 		1. Obst der Saison  2. Karamellpudding _g
Dienstag 29.04.2025	Herzhafter Linseneintopf (Karotte, Sellerie, Lauch) Kartoffelwürfel _{a1,i} und Roggenbrötchen _{a1,a2,a3} 		Gemüsenuggets _{a1,a3,c,g} mit Kräuterdip _g Salzkartoffeln und buntem Möhrengemüse 	Ketchup Eierspätzle _{a1,c} Blumenkohl	Rinderkesselfulasch _{a1} mit Eierspätzle _{a1,c} und Blumenkohl 	Salzkartoffeln bunte Möhren	1. Milchpudding  Butterkeks _{a1,g} 2. Fruchtojoghurt Erdbeere-Rhababer 
Mittwoch 30.04.2025	Kartoffeltaschen _g mit Tomate-Mozzarella-Füllung leichtem Knoblauch-Dip _{c,j} und Ratatouillegemüse _{a1} 		"Fischburger" Fischfrikadelle _{a1,c,g,k,j} , Remoulade Hamburger Brötchen _{a1} Salat, Gurke, Tomate und Pommes Frites 	Ketchup	Spiral-Nudeln _{a1} mit einer Geflügelschinken- Sahnesoße _{a1,g} Hartkäse ^{1,2} _{c,g}  und weißem Gurkensalat _g 	Käsesoße _{a1,g}	1. Obst der Saison  2. Buttermilchdessert Mango _g 
Donnerstag 01.05.2025	Feiertag						
Freitag 02.05.2025	Würziges Fischcurry _{a1} (Karotte, Zucchini, Paprika, Chinakohl und Lachs) dazu Basmatireis 		"Tortelloni Verdura" Teigtaschen mit Gemüsefüllung Spinat-Käsesoße _{a1,g} und Tomatensalat 	Tomatensoße _{a1} Blattsalat Jogurtdressing _g	Hähnchenbrustfilet "Natur" Kartoffel- Rösti- Kroketten _{c,g}  und Erbsengemüse 	Basmatireis Tomatensoße  Blattsalat Jogurtdressing _g	1. Obst der Saison  2. Fruchtpudding Erdbeere _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.