

Bestellschluss:

Freitag, den  
25.04.2025  
18:00 Uhr

# Menükarte



KW 19	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 05.05.2025	No Meat Balls <sup>a1,c,f</sup> (veg. Bällchen auf Sojabasis) mit Kräuterdip <sub>g</sub> Salzkartoffeln und buntem Möhrengemüse		Nudelauflauf <sup>a1,g</sup> mit buntem Gemüse (Karotte, Erbse, Champignon) und Tomatensoße <sub>a1</sub> Karottensalat <sup>3</sup>	Möhrengemüse	Indisches Butter Chicken in Curry-Kokossoße <sup>a1,g</sup> auf Langkornreis und Brokkoligemüse	Salzkartoffeln Möhrengemüse	1. Obst der Saison 2. Kirschquark <sub>g</sub>
Dienstag 06.05.2025	Rahmspinat <sup>a1,g</sup> mit Rührei <sub>c,g</sub> mit Salzkartoffeln		Kartoffelsuppe (halb püriert) mit bunten Suppengrün <sup>a1,i</sup> und feinen Kartoffelwürfel <sup>a1,g</sup> Geflügel Wiener <sup>2,3,8</sup> ein Weizenbrötchen <sub>a1</sub>		Hähnchen Cordon bleu <sup>2,11</sup> <sup>a1,g</sup> mit Pommes Frites, Curryketchupsoße <sub>a1</sub> und Blattsalat mit Essig/Öl	Vegetarisches Cordon bleu <sup>a1,a4,f,g</sup> Ketchup	2. Pfirsich-Maracuja- Joghurt 2. Edel-Schoko- Pudding <sub>g</sub>
Mittwoch 07.05.2025	Hähnchenbrust mit Geflügelsoße <sup>a1,g</sup> Salzkartoffeln und Erbsengemüse		Tortellini "Verdura" mit Käsecremesoße <sup>a1,g</sup> Ital. Hartkäse und einem Gurkensalat weiß <sub>g</sub>		Vegetarische Frühlingsrolle <sup>a1,c,i</sup> süß-sauer-Soße <sup>11</sup> , Langkornreis und Wokgemüse in Kokos	Salzkartoffeln Erbsengemüse	1. Obst der Saison 2. Fruchtojoghurt <sub>g</sub> Heidelbeer
Donnerstag 08.05.2025	Vollkornpenne <sup>a1</sup> mit Tomatensoße <sub>a1</sub> und ital. Hartkäse <sup>1,2</sup> <sub>c,g</sub> dazu Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing		Blumenkohl-Kartoffelgratin <sub>g</sub> in feiner Käsebechamel überbacken mit Gouda Blattsalat mit Joghurtdressing <sub>c,g</sub>	Kartoffelgratin <sub>g</sub>  Erbsengemüse	Rinderfrikadelle <sup>a1,c</sup> mit Bratensoße <sub>a1</sub> Spätzle <sup>a1,c</sup>	Gemüse- Frikadelle <sup>a1,a2,c,ij</sup>  Blattsalat	1. Vanillejoghurt <sub>g</sub> 2. Stracciatella-Quark <sub>g</sub>
Freitag 09.05.2025	Schlemmerfilet "Italiano" <sup>a1,d,g</sup> (mit Tomate-Mozzarella Auflage) Paprika-Ebly <sub>a1</sub> und Blattsalat		Brokkolicremesuppe <sup>a1,g</sup> Buchtein mit Pflaume gefüllt <sup>a1,c,g</sup> dazu Vanillesoße <sub>g</sub>	heiße Kirschen	Backhendl paniert <sup>a1,c</sup> mit Joghurdip <sub>g</sub> Kartoffel Wedges <sub>a1</sub> und Blattsalat mit Essig/-Öl-Dressing	Ketchup Paprika-Ebly <sub>a1</sub> Kohlrabisticks	1. Obst der Saison 2. Panna Cotta <sub>g</sub>



= 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



= Gerichte enthalten regionale Komponenten. 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](http://www.taunus-menue-service.de)) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.