

Bestellschluss:

Freitag, den
02.05.2025
18:00 Uhr

Menükarte



KW 20	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 12.05.2025	Knackiges Gemüsecurry^{a1} (mit Brokkoli, Karotte, Paprika) in Limetten-Kokossoße und Langkornreis		Spaghetti Nudeln ^{a1,c} "Al Arrabiata" ^{a1} Ital. Hartkäse ^{1,2} , c,g und Karottensalat	Tomatensoße ^{a1}	Putengyros mit Tzaziki ^g Pommes Frites und Maisgemüse	Langkornreis Karottensalat	1. Obst der Saison 2. Quarkdessert Birne ^g
Dienstag 13.05.2025	Gulasch vom Rind¹^{a1} mit Vollkornpenne ^{a1} und Bohnengemüse		Zwei Gemüse-Knusperbagel ^{a1,i} mit Sahnesoße ^{a1,g} Salzkartoffeln und Erbsengemüse	Kartoffelpüree Bohngengemüse	Kleine Fleischkäsebällchen mit dunkler Bratensoße ^{a1} Kartoffelpüree ^{a1,g} Sauerkraut	Salzkartoffeln Erbsengemüse	1. Vanillejoghurt^g 2. Buttermilchdessert Mango ^g
Mittwoch 14.05.2025	Salzkartoffeln mit Kräuterquark ^g Rote Betesalat		Knsuprige Hähnchenkeule mit Geflügelssoße ^{a1,g} Kartoffel Wedges ^{a1} und Blumenkohlgemüse	Salzkartoffeln Karottensalat	Karottencremesuppe ^{a1,g} Cremiger Milchreis ^{a1,g} mit Apfelsmus ³	Zimt/Zucker	1. Obst der Saison 2. Nuss-Nougat- Pudding ^{g,h2}
Donnerstag 15.05.2025	Hokifilet "Müllerin Art"^{a1,d,g} mit Kräutern mehliert feinem Joghurdip ^g Bratkartoffeln Gurkensalat Essig/Öl ^j		Trevelli Nudeln ^{a1} mit Tomatensoße ^{a1} und ital. Hartkäse ^{1,2} , c,g Blattsalat mit Joghurdressing ^{c,g}	Karottensticks	Gulaschsuppe vom Rind mit feinen Kartoffelwürfeln ^{a1} und einem Weizenbrötchen ^{a1}	Roggenbrötchen ^{a1,a}	1. Milchpudding^g Schoko 2. Grießbrei ^{a1,g}
Freitag 16.05.2025	Ravioli mit orientalischer Gemüse-Linsen-Füllung^{a1,f} (Kichererbsen, Zucchini, Paprika) in Tomatensoße ^{a1} dazu Blattsalat Essig/Öl ^j		[REDACTED] mit Salat, Tomate & Gurke Hamburger Brötchen ^{a1} , Ketchup und Pommes Frites	Gemüsennuggels Sweet-Chilisoße	Farfalle Nudeln ^{a1} mit Bolognesesoße vom Rind ^{a1,i} ital. Hartkäse ^{1,2} , c,g und Blattsalat mit Essig/Ol	Tomatensoße ^{a1} Karottensalat	1. Obst der Saison 2. Fruchtjoghurt Erd.-Rhababer ¹¹ ^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-menu-service.de) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.