

Bestellschluss:

Freitag, den  
15.08.2025  
18:00 Uhr

# Menükarte



KW 35	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 25.08.2025	Knackiges Gemüsecurry <sup>a1</sup> (mit Brokkoli, Karotte, Paprika) in Limetten-Kokossoße und Langkornreis		Spaghetti Nudeln <sup>a1,c</sup> "Al Arrabiata" <sup>a1</sup> Ital. Hartkäse <sup>1,2</sup> <sub>c,g</sub> und Karottensalat	Tomatensoße <sup>a1</sup>	Putengyros mit Tzaziki <sup>g</sup> Pommes Frites und	Langkornreis Karottensalat	1. Obst der Saison 2. Quarkdessert Birne <sup>g</sup>
Dienstag 26.08.2025	Gulasch vom Rind <sup>1</sup> <sub>a1</sub> mit Vollkornpenne <sup>a1</sup> und Bohnengemüse		Zwei Gemüse-Knusperbägel <sup>a1,i</sup> mit Sahnesoße <sup>a1,g</sup> Salzkartoffeln und Erbsengemüse	Kartoffelpüree <sup>g</sup> Bohngemüse	Kleine Fleischkäseballchen mit dunkler Bratensoße <sup>a1</sup> Kartoffelpüree <sup>g</sup> Sauerkraut <sup>a1</sup>	Salzkartoffeln Erbsengemüse	1. Vanillejoghurt <sup>g</sup> 2. Buttermilchdessert Mango <sup>g</sup>
Mittwoch 27.08.2025	Salzkartoffeln mit Kräuterquark <sup>g</sup> Rote Betesalat		Knsuprige Hähnchenkeule mit Geflügelsoße <sup>a1,g</sup> Kartoffel Wedges <sup>a1</sup> und Blumenkohlgemüse	Salzkartoffeln Karottensalat	Karottencremesuppe <sup>a1,g</sup> Cremiger Milchreis <sup>a1,g</sup> mit Apfelmus <sup>3</sup>	Zimt/Zucker	1. Obst der Saison 2. Nuss-Nougat- Pudding <sup>g,h2</sup>
Donnerstag 28.08.2025	Hokifilet "Müllerin Art" <sup>a1,d,g</sup> mit Kräutern mehlert feinem Joghurtdip <sup>g</sup> Bratkartoffeln Gurkensalat Essig/Öl <sup>j</sup>		Trevelli Nudeln <sup>a1</sup> mit Tomatensoße <sup>a1</sup> und ital. Hartkäse <sup>1,2</sup> <sub>c,g</sub> Blattsalat mit Joghurdressing <sup>c,g</sup>	Karottensticks	Gulaschsuppe vom Rind mit feinen Kartoffelwürfeln <sup>a1</sup> und einem Weizenbrötchen <sup>a1</sup>	Roggenbrötchen <sup>a1,a2</sup>	1. Milchpudding <sup>g</sup> Schoko 2. Grießbrei <sup>a1,g</sup>
Freitag 29.08.2025	Ravioli mit orientalischer Gemüse-Linsen-Füllung <sup>a1,f</sup> (Kichererbsen, Zucchini, Paprika) in Tomatensoße <sup>a1</sup> dazu Blattsalat Essig/Öl <sup>j</sup>		Chicken Nugget Burger mit Salat, Tomate & Gurke Hamburger Brötchen <sup>a1</sup> , Ketchup und Pommes Frites	Gemüsenuggets Sweet-Chilisoße	Farfalle Nudeln <sup>a1</sup> mit Bolognesesoße vom Rind <sup>a1,i</sup> ital. Hartkäse <sup>1,2</sup> <sub>c,g</sub> und Blattsalat mit Essig/Öl	Tomatensoße <sup>a1</sup> Karottensalat	1. Obst der Saison 2. Fruchtjoghurt Erb.-Rhababer <sup>11</sup> <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



= 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](http://www.taunus-menu-service.de)) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.