

Bestellschluss:

Freitag, den
19.09.2025
18:00 Uhr

Menükarte



KW 40	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 29.09.2025	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 Zaziki _g Pommes Frites und Maisgemüse 	Langkornreis Karottensalat	 1. Obst der Saison 2. Quarkdessert Birne _g
Dienstag 30.09.2025	Gulasch vom Rind ¹ _{a1} mit Vollkornpenne ^{a1} und Bohnengemüse 		Zwei Gemüse-Knusperbagel ^{a1,i} mit Sahnesoße _{a1,g} Salzkartoffeln und Erbsengemüse 	Kartoffelpüree _g Bohnengemüse	Kleine Fleischkäsebällchen mit dunkler Bratensoße ^{a1} Kartoffelpüree _g 	Erbsengemüse 	1. Vanillejoghurt _g 2. Buttermilchdessert Mango _g
Mittwoch 01.10.2025	Salzkartoffeln mit Kräuterquark _g Rote Betesalat 		Knusprige Hähnchenkeule mit Geflügelsoße _{a1,g} Kartoffel Wedges ^{a1} und Blumenkohlgemüse 	Salzkartoffeln Karottensalat	Karottencremesuppe _{a1,g} Cremiger Milchreis _{a1,g} mit Apfelmus ³ 		1. Obst der Saison 2. Nuss-Nougat- Pudding _{g,h2}
Donnerstag 02.10.2025	Hokifilet "Müllerin Art" ^{a1,d,g} mit Kräutern mehlert feinem Joghurtdip _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,a2}	1. Milchpudding _g Schoko 2. Grießbrei ^{a1}
Freitag 03.10.2025	Feiertag						



= 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.