

Bestellschluss:

Freitag, den
05.09.2025
18:00 Uhr

Menükarte



KW 38	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 15.09.2025	Zarte Putenstreifen in Geflügelsoße ¹ _{a1} mit Vollkornreis und Erbsengemüse 		Kartoffel- Karottengratin _{c,g} mit Karottensalat _j 	Kartoffelgratin "Natur" _{c,g}	Maiscremesuppe _{a1,g,i} Eierpfannkuchen _{a1,c,g} mit Apfelmus ³ und Zimt/Zucker		1. Obst der Saison 2. Karamellpudding _g
Dienstag 16.09.2025	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	Rinderkesselschüssel _{a1} 	Salzkartoffeln bunte Möhren	1. Milchpudding Butterkeks _{a1,g} 2. Fruchtjoghurt Erdbe.-Rhababer ¹¹ _g
Mittwoch 17.09.2025	Kartoffeltaschen _g mit Tomate-Mozzarella-Füllung leichtem Knoblauch-Dip _{c,j} und Ratatouillegemüse _{a1} 		"Fischburger" Fischfrikadelle _{a1,c,g,k,j} , _c 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 18.09.2025	Vollkornpenne _{a1} mit fruchtiger Tomatensoße _{a1} und einem Gurkensalat (Essig/ÖL) _j 		Geflügel Wienerwürstchen ^{2,3,8} mit Nudelsalat _g Ketchup und Gurkensalat (Essig/ÖL) _j 	Veget. Wiener Kartoffelsalat Senf _j	Rinder-Cevapcici _c mit Zaziki _g Tomatenreis und Karottengemüse 	Ketchup Langkornreis Balkangemüse	1. Kirschjoghurt _g 2. Puddingcreme "Stracciatella" _g
Freitag 19.09.2025	Würziges Fischcurry _{a1,d} (Karotte, Zucchini, Paprika, Chinakohl und Lachs) dazu Basmatireis 		"Tortelloni Verdura" _{a1} Teigtaschen mit Gemüsefüllung Spinat-Käsesoße _{a1,g} und Tomatensalat 	Tomatensoße _{a1} Blattsalat Jogurtdressing _g	Hähnchenbrustfilet "Natur" Kartoffel- Rösti- Kroketten _{c,g} Pusztasoße (püriert) _{a1} und Erbsengemüse 	Basmatireis Tomatensoße _{a1} Blattsalat Joghurtdressing _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.