

Bestellschluss:

Freitag, den  
24.10.2025  
18:00 Uhr

# Menükarte



KW 45	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 03.11.2025	Vollkornpenne <sup>a1</sup> mit Gemüsebolognese <sup>a1,i</sup> (Sellerie, Karotte, Lauch) und geriebenem Käse <sup>2,c,g</sup> Karottensalat <sup>3</sup>		Gulasch von Hähnchenflakes in Tomatenrahmsauce <sup>a1,g</sup> mit Langkornreis und Erbsengemüse	Karottensalat	Chili con Carne vom Rind mit roten Bohnen, Mais, Paprika und Kartoffelwürfel <sup>a1</sup> dazu Weizenbrötchen <sup>a1</sup>	Chili sin carne <sup>a1</sup> mit Mung Bean- "Hack"	1. Milchpudding Vanille <sup>g</sup> 2. Kirschquark <sup>g</sup>
Dienstag 04.11.2025	Gemüsenuggets <sup>a1,a3,g</sup> (mit Mais, Karotten und Erbsen) mit einem Kräuterdip <sup>g</sup> Salzkartoffeln <sup>8</sup> und Möhrengemüse		"Seelachs Fischli" Seelachs paniert <sup>a1,c,d</sup> mit Dillsoße <sup>a1,g</sup> Kaisergemüse <sup>8</sup>	Möhrengemüse Pommes Frites	Hähnchen Cordon bleu <sup>2,11</sup> <sup>a1,g</sup> mit Pommes frites, Curryketchupsoße <sup>a1</sup> Gurkensalat <sup>2,3</sup> <sup>g</sup>	Vegetarisches Cordon Bleu <sup>a1,c,g</sup> Salzkartoffeln <sup>8</sup> Ketchup Möhrengemüse	1. Obst der Saison 2. Edel-Schoko- Pudding <sup>g</sup>
Mittwoch 05.11.2025	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße <sup>1</sup> <sup>a1,g</sup> Farfalle <sup>a1</sup> und Erbsengemüse		Kartoffel-Kürbisaufauf <sup>c,g</sup> mit Gouda überbacken dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing <sup>c,g</sup>	Kartoffelaufauf <sup>c,g</sup> Karottensticks	Kartoffeleintopf <sup>a1,g</sup> mit Karotte, Sellerie und Lauch dazu eine Rindswurst <sup>2,3,8</sup> und ein Roggenbrötchen <sup>a1,a2,a3</sup>		1. Naturjoghurt <sup>g</sup> 2. Kirschjoghurt <sup>g</sup>
Donnerstag 06.11.2025	Eier-Omelette <sup>c,g</sup> mit Kräutersahnesoße <sup>a1,g</sup> Salzkartoffeln <sup>8</sup> und Brokkoligemüse		Rindergeschnetzeltes in Rahmsauce <sup>a1,g</sup> dazu Eierspätzle <sup>a1,c</sup> <sup>11</sup> <sup>a1,g</sup>	Salzkartoffeln <sup>8</sup> Erbsengemüse	Salzkartoffeln <sup>8</sup> mit Sauerkraut Kasslerscheibe und Bratensoße <sup>a1</sup>	Kartoffelpüree <sup>g</sup> Apfelrotkohl <sup>11</sup> , <sup>a1,g</sup>	1. Obst der Saison 2. Stracciatella-Quark <sup>g</sup>
Freitag 07.11.2025	Pazifisches Schollenfilet <sup>a1,d,g</sup> mit einer Dill-Senfsoße <sup>a1,g,j</sup> Paprika-Ebly <sup>a1</sup> dazu Blattsalat mit Joghurdressing <sup>c,g</sup>	Gurkensticks	Brokkolicremesuppe <sup>a1,g</sup> Quarkkälchen <sup>a1,c,g</sup> mit Apfelmus <sup>3</sup> und Zimt/Zucker		Zwei Köfte <sup>a1</sup> mit Paprikasoße <sup>g,a1</sup> Salzkartoffeln <sup>8</sup>	Paprika-Ebly <sup>a1</sup> Maisgemüse	1. Milchpudding Keks <sup>a</sup> 2. Fruchtjoghurt Heidelbeer <sup>g</sup>

EU-Betrieb, EU-Zulassungs-Nr.: DE-HE 10035-EG



= 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.

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.