

Bestellschluss:

Freitag, den  
31.10.2025  
18:00 Uhr

# Menükarte



KW 46	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 10.11.2025	Kleine vegetarische Maultaschen <sup>a1,c,i</sup> mit mediterraner Gemüsesoße <sup>a1</sup> (Zucchini, Aubergine, Paprika und Karotte) und Hartkäse <sup>1,2</sup> <sub>c,g</sub>		Paniertes Gemüseschnitzel <sup>a1,i</sup> (mit Karotten, Blumenkohl, Erbsen) mit Tomatensoße <sup>a1</sup> Kartoffel Wedges <sup>a1</sup> und Möhrengemüse	Salzkartoffeln <sup>8</sup> Brokkoligemüse	"Köttbullar" vom Rind mit Preiselbeersauce <sup>1,3</sup> <sub>a1,g</sub> Salzkartoffeln <sup>8</sup>	Mung Bean Bits  Möhrengemüse	1. Kirschjoghurt <sub>g</sub> 2. Quarkdessert Birne <sub>g</sub>
Dienstag 11.11.2025	Knackiges Gemüsecurry <sup>a1,g</sup> mit Paprika, Brokkoli und Karotten in Kokossoße dazu Langkornreis		Dorschnuggets <sup>a1,d</sup> mit Dillsahnesoße <sup>a1,g</sup> Kartoffelpüree <sup>8</sup> <sub>g</sub>	Langkornreis Karottensticks	Zartes Gulasch vom Schwein <sup>1</sup> <sub>a1</sub> dazu Eierspätzle <sup>a1,c</sup> und Apfelrotkohl <sup>11</sup> <sub>a1,g</sub>	Gemüsegulasch <sup>a1,i</sup>  Salzkartoffeln Rosenkohl	1. Obst der Saison 2. Rote Grütze aus Grieß und Himbeer <sub>a1</sub>
Mittwoch 12.11.2025	Linseneintopf <sup>1</sup> <sub>i</sub> mit buntem Marktgemüse (Sellerie, Karotten, Lauch) und einem Weizenbrötchen <sub>a1</sub>		Bunte Farfalle <sub>a1</sub> mit Gemüsebällchen <sup>a1,c,f,i</sup> fruchtiger Tomatensoße <sub>a1</sub> dazu Gurkensalat <sup>2,3</sup> <sub>g</sub>		Hähnchenbrust paniert <sup>a1, c, g</sup>  Pommes Frites	Tomatensoße <sub>a1</sub> bunte Farfalle <sub>a1</sub> Gurkensalat <sup>2,3</sup>	1. Vanillejoghurt <sub>g</sub> 2. Cheesecake- Dessert <sub>c,g</sub>
Donnerstag 13.11.2025	Gulasch vom Rind <sup>1</sup> <sub>a1</sub> mit Vollkornspirelli <sub>a1</sub> und Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing <sub>i</sub>		Tortellini "Verdura" <sup>a1,c</sup> grüne Nudelringe mit Gemüsefüllung cremiger Käsesoße <sup>a1,g</sup> Gurkensticks	Vollkornspirelli <sub>a1</sub>  Tomatensoße <sub>a1</sub> Blattsalat mit Joghurtdressing <sub>c,g</sub>	Flädlesuppe <sup>a1,c,g</sup> American Pancakes <sup>a1,c,g</sup> 	Apfelmus <sup>3</sup>	1. Obst der Saison 2. Grießbrei <sub>a1,g</sub>
Freitag 14.11.2025	Paniertes Rotbarsch-Filet <sup>a1,c,d</sup> mit Kräuterdip <sub>g</sub> Salzkartoffeln <sup>8</sup> und Gurkensalat (Essig/Öl) <sup>2,3</sup>		Cremiger Karotteneintopf mit feinen Gemüswürfeln <sup>2,3,8</sup> <sub>a1,i</sub> und einem Roggenbrötchen <sub>a1,a2,a3</sub>		Rinderfrikadelle mit Bratensoße <sup>1</sup> <sub>a1</sub>  Kartoffelpüree <sub>a1,g</sub>	Gemüse-Frikadelle <sub>a1,i</sub>  Kräuterdip <sub>g</sub> Gurkensalat <sup>2,3</sup> Salzkartoffeln <sup>8</sup>	1. Milchpudding Schoko <sub>g</sub> 2. Fruchtjoghurt Erdb.-Rhababer <sup>11</sup> <sub>g</sub>

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 Zusatzstoffen können Sie auf unserer Homepage ([www.taunus-menue-service.de](http://www.taunus-menue-service.de)) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.