

Bestellschluss:

Freitag, den

21.11.2025

18:00 Uhr

Menükarte



KW 49	DGE-Menü		Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 01.12.2025	Zarte Putenstreifen in Geflügelsoße ^{1 a1,g} mit Langkornreis und Erbsengemüse 		Kartoffeltaschen ^{3 g} "Frischkäse-Kräuter" auf Kohlrabi-Möhrengemüse und Kräutersahnesoße ^{a1,g} 	Erbsengemüse	Gemüsebrühe mit Julienne ⁱ (Möhren, Lauch, Sellerie) Luftiger Germknödel ^{a1,c,g} mit heißer Pflaumenfüllung und Vanillesoße ^g 	Germknödel ^{a1,c,g} mit Kirschfüllung	1. Milchpudding Keks ^{a1,g}  2. Karamellpudding ^g
Dienstag 02.12.2025	Rahmspinat ^{a1,g} mit Rührei ^{c,g} und Salzkartoffel ⁸ 		  Kartoffelpüree ^{a1,g} und Kaisergemüse ^{9 i,j,a1} 	Rindswurst ^{2,8 i,j} Tomatensoße ^a 	Feine Hackbällchen ^{a1} mit fruchtiger Tomatensoße ^{a1} mit Vollkorn-Penne ^{a1} und geriebenem Käse ^{2 c,g} Kohlrabisticks 	Veggie Bällchen ^c Penne Nudeln ^{a1} Kaisergemüse	1. Obst der Saison  2. Fruchtjoghurt Erdbe.-Rhababer ^{11 g}
Mittwoch 03.12.2025	Warmer Gemüse Couscous ^{a1,i} (Karotte, Porree, Paprika, Tomate) mit mildem Gemüse-Curry ^{a1} (Zucchini, Karotte, Lauch, Chinakohl) 		Rustikaler Karotten-Kürbiseintopf mit feiner Kartoffel Sellerie, Karotte und Lauch ^{a1,g,i} Geflügelwurst und einem Weizenbrötchen ^{a1} 		"Würstchengulasch" Gefl. Bockwurst-Scheiben ^{2,3,8} in fruchtiger Tomatensoße ^{a1} mit Farfalle Nudeln ^{a1} dazu Blattsalat / Joghurt-Dressing ^{c,g} 	Tomatensoße ^{a1}	1. Naturjoghurt ^g  2. Kirschjoghurt ^g
Donnerstag 04.12.2025	Vollkorn-Penne ^{a1} mit veganer Linsen-Bolognese ^{a1,i} (Karotte, Sellerie, Lauch) und Karottensalat ^{2,3} 		Gemüse-Frikadelle "Kürbis-Steckrüben" ^{a1} mit Kürbis-Käsesoße ^{a1,g} Kartoffelpüree ^g und Brokkoligemüse 	Tomatensoße ^{a1} Vollkornreis Karottensalat ^{2,3}	Geflügelhackripsteak mit Barbecuesoße ^{a1}   	Karottensalat ^{2,3} Kartoffelpüree ⁸	1. Obst der Saison  2. Fruchtjoghurt Vanille ⁸
Freitag 05.12.2025	Wildlachs-Fischstäbchen ^{a1,d} mit Remoulade ^{c,g} Kartoffelpüree ^{8 g} und Gurkensalat ^{2,3} 		Karottensuppe ^{a1,g} Cremiger Milchreis mit leichter Vanillenote ^g dazu Apfelmus ³ 	Zimt/Zucker	Hähnchenbrust "Piccata Milanese" ^{a1,c,g} mit Tomatensoße ^{a1} Spaghetti Nudeln ^{a1} und Hartkäse ^{2 c,g} Möhrengemüse 	Hähnchenbrust Kartoffelpüree ^{8 g} Gurkensalat ^{2,3} 	1. Milchpudding  Schoko ^g 2. Buttermilchdessert Mango ^g

EU-Prüfung, 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) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.