

Bestellschluss:

Freitag, den

07.11.2025

16:00 Uhr



# Menükarte

KW 47	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 17.11.2025	Vegane Bolognese mit Mungobohnenhack <sup>a1,i</sup> Sellerie und Karotte dazu Vollkorn-Spiralnuedeln <sup>a1</sup> und Karottensalat <sup>2,3</sup> 		Kartoffel-Gnocchi <sup>a1</sup> mit Käsesoße <sup>a1,g</sup> und Karottensalat <sup>2,3</sup> 	Tomatensoße <sup>a1</sup> 	Geschnetzeltes vom Rind in Rahmsoße <sup>a1,g</sup> und Karottensalat <sup>2,3</sup> 	Langkornreis Karottensalat <sup>2,3</sup> 	1. Naturjoghurt <sup>g</sup> 2. Fruchtpudding Erdbeere <sup>g</sup> 
Dienstag 18.11.2025	Farfalle Nudeln <sup>a1</sup> mit Spinat-Käse-Soße <sup>a1,g</sup> und Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing <sup>1,3,5</sup> 		Lahmacun "Rind halal" <sup>a1,f</sup> mit Tomate, Gurke, Blattsalat und Weißkrautsalat <sup>a1,f</sup> dazu Kräuter-Joghurtsoße <sup>g</sup> 	Lahmacun "vegan" <sup>a1,f</sup> 	Gebackener Hähnchenschenkel Pommes Frites und Blumenkohlgemüse 	Geflügelsoße <sup>a1</sup> 	1. Obst der Saison 2. Edel-Schoko- Pudding <sup>g</sup> 
Mittwoch 19.11.2025	Bunte Gemüse-Pfanne <sup>a1</sup> mit Süßkartoffeln und Ananas in Kokosmilch und Langkornreis 		Karottensuppe <sup>a1,g</sup> Kaiserschmarrn <sup>a1,c,g</sup> mit Apfelmus <sup>3</sup> 		Mini Bifteki <sup>a1,c,g</sup> mit Ajvar Balkangemüse und gebackenen Kartoffeln 	Tomatenketchup Maisgemüse Langkornreis 	1. Fruchthjoghurt Aprikose-Mango <sup>g</sup> 2. Panna Cotta <sup>g</sup> 
Donnerstag 20.11.2025	Rahmspinat <sup>a1,g</sup> mit Salzkartoffeln und Rührei <sup>c,g</sup> 		Farfalle Nudeln <sup>a1</sup> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>a1</sup> und Ital. Hartkäse <sup>c,g</sup> dazu Gurkensalat (Essig/Öl) <sup>2,3</sup> 		Hähnchenbrustfilet an Curry-Kokossoße <sup>a1,g</sup> mit Langkornreis und Brokkoligemüse 	Salzkartoffeln Gurkensalat (Essig/Öl) <sup>2,3</sup> 	1. Obst der Saison 2. Buttermilchdessert- Limette <sup>g</sup> 
Freitag 21.11.2025	Pazifisches Schollenfilet mit Petersilie <sup>a1,d</sup> Zitronendip <sup>g</sup> Salzkartoffeln und Erbengemüse 		Tomatensuppe <sup>a1</sup> Cremiger Grießbrei <sup>a1,g</sup> mit heißen Kirschen 	Apfelmus <sup>3</sup> 	Pizza "Salami" <sup>a1,g</sup> mit Geflügelsalami, mediterranen Kräutern und Käse-Mix aus Gouda&Edamer Farmersalat <sup>c,g,i</sup> 	Pizza Napoli <sup>a1,g</sup> Gurkensalat <sup>2,3</sup> 	1. Pfirsich-Maracuja Joghurt <sup>g</sup> 2. Stracciatella-Quark <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-Qualitätstandard 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-menu-service.de](http://www.taunus-menu-service.de)) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.