

Bestellschluss:

Freitag, den
09.01.2026
18:00 Uhr

Menükarte



KW 04	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 19.01.2026	Kleine vegetarische Maultaschen a1,c,i mit mediterraner Gemüsesoße a1 (Zucchini, Aubergine, Paprika und Karotte) und Hartkäse 1,2 c,g		Paniertes Gemüseschnitzel a1,i (mit Karotten, Blumenkohl, Erbsen) mit Tomatensoße a1 Kartoffel Wedges a1 und Möhrengemüse	Salzkartoffeln 8 Brokkoligemüse	"Köttbullar" vom Rind mit Preiselbeersoße 1,3 a1,g Salzkartoffeln 8 und Brokkoli	Mung Bean Bits Möhrengemüse	1. Kirschjoghurt g 2. Quarkdessert Birne g
Dienstag 20.01.2026	Knackiges Gemüsecurry a1,g mit Paprika, Brokkoli und Karotten in Kokossoße dazu Langkornreis		Dorschnuggets a1,d mit Dillsahnesoße a1,g Kartoffelpüree 8 g Kohlrabisticks	Langkornreis Karottensticks	dazu Eierspätzle a1,c und Apfeleratkohl 11, a1,g	Gemüsegulasch a1,i Salzkartoffeln Rosenkohl	1. Obst der Saison 2. Rote Grütze aus Grieß und Himbeer a1
Mittwoch 21.01.2026	Linseneintopf 1 mit buntem Marktgemüse (Sellerie, Karotten, Lauch) und einem Weizenbrötchen a1		Bunte Farfalle a1 mit Gemüebällchen a1,c,f,i fruchtiger Tomatensoße a1 dazu Gurkensalat 2,3 g		Hähnchenbrust paniert a1, c, g mit Paprikasoße 1 a1 Pommes Frites und Blumenkohl	Tomatensoße a1 bunte Farfalle a1 Gurkensalat 2,3 g	1. Vanillejoghurt g 2. Cheesecake-Dessert c,g
Donnerstag 22.01.2026	Gulasch vom Rind 1 a1 mit Vollkornspirelli a1 und Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing 1		Tortellini "Verdura" a1,c grüne Nudelringe mit Gemüsefüllung cremiger Käsesoße a1,g Gurkensticks	Vollkornspirelli a1 Tomatensoße a1 Blattsalat mit Joghurtdressing c,g	Flädlesuppe a1,c,g American Pancakes a1,c,g mit Vanillesoße g	Apfelmus 3	1. Obst der Saison 2. Grießbrei a1,g
Freitag 23.01.2026	Paniertes Rotbarsch-Filet a1,c,d mit Krauterdip g Salzkartoffeln 8 und Gurkensalat (Essig/Öl) 2,3		Cremiger Karotteneintopf mit feinen Gemüsewürfeln 2,3,8, a1,i und einem Roggenbrötchen a1,a2,a3		Rinderfrikadelle mit Bratensoße 1 a1 Blumenkohl Kartoffelpüree a1,g	Gemüse-Frikadelle a1,i Kräuterdip g Gurkensalat 2,3 Salzkartoffeln 8	1. Milchpudding Schoko g 2. Fruchtjoghurt Erdb.-Rhababer 11 g

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) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.