

Bestellschluss:

Freitag, den
05.12.2025
18:00 Uhr

Menükarte



KW 51	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 15.12.2025	Kleine vegetarische Maultaschen ^{a1,c,i} mit mediterraner Gemüesoße ^{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 16.12.2025	Knackiges Gemüsecurry ^{a1,g} mit Paprika, Brokkoli und Karotten in Kokossoße dazu Langkornreis		Dorschnuggets ^{a1,d} mit Dillsahnesoße ^{a1,g} Kartoffelpüree ^{8 g} Kohlrabistics	Langkornreis Karottensticks	Zartes Gulasch vom Schwein ^{1 a1} dazu Eierspätzle ^{a1,c} und Apfelrotkohl ^{11, a1,g}	Gemüsegulasch ^{a1,i} Salzkartoffeln Rosenkohl	1. Obst der Saison 2. Rote Grütze aus Grieß und Himbeer ^{a1}
Mittwoch 17.12.2025	Linseneintopf ¹ mit buntem Marktgemüse (Sellerie, Karotten, Lauch) und einem Weizenbrötchen ^{a1}		Bunte Farfalle ^{a1} mit Gemüsebällchen ^{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 18.12.2025	Gulasch vom Rind ^{1 a1} mit Vollkornspirelli ^{a1} und Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing ⁱ		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}
Freitag 19.12.2025	Paniertes Rotbarsch-Filet ^{a1,c,d} mit Kräuterdip ^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. Fruchtojoghurt Erdbe.-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-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) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.