

Freitag, den
30.01.2026
18:00 Uhr

TMS
TALINUS MENÜ SERVİSİ

KW 07	DGE-Menü 		Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 09.02.2026	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}  2. Karamellpudding _g
Dienstag 10.02.2026	Rahmspinat _{a1,g} mit Rührei _{c,g} und Salzkartoffel ⁸  		Rostbratwurst ^{8,15} mit Curry-Ketchup-Soße ⁹ _{ij,a1} Kartoffelpüree _{a1,g} und Kaisergemüse  	Rindswurst ^{2,8} _{ij} Tomatensoße _{a1} Kohlrabisticks  	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.-Rhabarber ¹¹ _g
Mittwoch 11.02.2026	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 12.02.2026	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}  Salzkartoffeln ⁸ 	Karottensalat _{2,3}   _g	1. Obst der Saison  2. Fruchtjoghurt Vanille
Freitag 13.02.2026	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



= 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.