

Bestellschluss:

Freitag, den  
08.05.2026  
18:00 Uhr

# Menükarte - Wfs



KW 21	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 18.05.2026	Hähnchengulasch <sup>1</sup> <sub>a1,f,g</sub> in Orangensoße mit Langkornreis und Erbsengemüse		Bällchen aus Mungbohne mit vegetarischer Bratensoße <sup>1</sup> <sub>a1</sub> Salzkartoffeln und Möhrengemüse	Tomatensoße <sup>1</sup> <sub>a1</sub> Langkornreis Erbsengemüse	Käseknöpfe <sup>1</sup> <sub>a1,c,g</sub> mit Röstzwiebeln <sub>a1</sub> und Brechbohnsalat Essig/Öl	Möhrengemüse	1. Apfel 2. Grießpudding <sub>a1,g</sub>
Dienstag 19.05.2026	Gnocchi <sub>a1,c</sub> mit Tomatensoße <sup>1</sup> <sub>a1</sub> und Karottensticks		Dim Sum Spring Vegetables <sub>a1,f,k</sub> kleine Teigtaschen mit Gemüse dazu Bulgursalat <sub>a1</sub> , Sojasoße <sub>a1,f</sub> und Blattsalat mit Joghurdressing <sub>g,j</sub>	Langkornreis Tomatenketchup Karottensticks	Penne Nudeln mit <sub>a1</sub> Bolognesesoße vom Rind <sup>1</sup> <sub>a1,i</sub> und ital. Hartkäse <sup>1,2</sup> <sub>c,g</sub> dazu Blattsalat mit Joghurdressing <sub>g,j</sub>	Tomatensoße <sup>1</sup> <sub>a1</sub> Karottensticks	1. Erdbeeryoghurt <sub>g</sub> 2. Quarkdessert Birne <sub>g</sub>
Mittwoch 20.05.2026	Vollkorn-Spiralnudeln <sub>a1</sub> mit Gemüsebolognese <sup>1</sup> <sub>a1,i</sub> und Hartkäse <sup>1,2</sup> <sub>c,g</sub> dazu Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing	Kohlrabi- Sticks	Tomatencremesuppe <sup>1</sup> <sub>a1,g</sub> mit Reiseinlage und Ciabattabrötchen <sub>a1,a3</sub>		Rindswurst <sup>3,8</sup> mit roter Currysoße <sup>1,9</sup> <sub>a1,i,j</sub> Kartoffel Wedges <sub>a1</sub> und Kaisergemüse (Karotte, Brokkoli, Blumenkohl)	Sojabratwurst <sup>3,8</sup> <sub>f</sub> Tomatensoße <sup>1</sup> <sub>a1</sub> Langkornreis Kohlrabisticks	1. Clementine 2. Schaumkuss <sub>a1,c,f,g</sub>
Donnerstag 21.05.2026	Vegetarische Maultaschen (Karotte, Sellerie, Lauch) und Ei <sub>a1,c,i</sub> dazu Tomatensoße <sup>1</sup> <sub>a1</sub> und Gurkensalat Essig/Öl		Schnitzel vom Feld <sub>a1,i,j</sub> (aus Schwarzwurzeln und Pilzen) vegetarischer Rahmsoße <sup>1</sup> <sub>a1,g</sub> gebackene Kartoffeln und Brokkoligemüse	Tomatensoße <sup>1</sup> <sub>a1</sub> Kartoffelpüree <sub>a1,g</sub> Sommergemüse	Rinder-Hacksteak <sub>a1,c</sub> mit Bratensoße <sup>1</sup> <sub>a1</sub> Kartoffelpüree <sub>a1,g</sub> und Sommergemüse ( Erbsen, Karotten, Bohnen)	Gemüsefrikadelle <sub>a1,c</sub> Tomatensoße <sup>1</sup> <sub>a1</sub> gebackene Kartoffeln Brokkoligemüse	1. Bananenyoghurt <sub>g</sub> 2. Buttermilchdessert Limette <sub>g</sub>
Freitag 22.05.2026	Wildlachs in Reis-Panade <sub>d</sub> mit Kräuterdip <sub>g</sub> Risoleekartoffeln und Zucchini-gemüse		Karottensuppe <sub>a1,g</sub> Süßer Couscous <sub>a1,g</sub> mit Apfelmus <sup>3</sup>	Zimt/Zucker	Chicken Nuggets <sub>a1,c</sub> mit Currydip <sub>g</sub> Pommes Frites und Maisgemüse	Gemüsenuggets <sub>a1</sub> Tomatenketchup Risoleekartoffeln Zucchini-gemüse	1. Banane 2. Pfirsichpudding <sub>g</sub>



= Vegetarische / vegane Menüs bzw. vegetarische / vegane Alternativen zu Menüs mit Fleisch



= Menüs mit Fleischkomponenten (Rind, Geflügel, Schwein).  
beziehen unser Fleisch überwiegend von der Familienmetzgerei Klein aus Kronberg.

Wir



= 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.

EU-Betrieb, EU-Zulassungs-Nr.: DE-HE 10035-EG

Die Legende zur Erläuterung der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe können Sie auf unserer Homepage ([www.taunus-menue-service.de](http://www.taunus-menue-service.de)) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.