

Bestellschluss:

Freitag, den
15.05.2026
18:00 Uhr

Menükarte - Wfs



KW 22	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 25.05.2026	Feiertag						
Dienstag 26.05.2026	Rahmspinat ^{a1,g} mit Rührei ^{c,g} und Salzkartoffel 		Kartoffel-Gemüsepuffer ^{a1,c} "Pastinake, Karotte & rote Beete" mit Kräuterquark ^g und buntem Blattsalat ^{g,j}	Karottensalat ³	Rinderkesseltulasch ¹ _{a1} mit Spätzle ^{a1,c} Fingermöhren	Salzkartoffeln Karottensalat ³	1. Milchpudding Butterkeks ^{a1,g} 2. Fruchtjoghurt Heidelbeer ^g
Mittwoch 27.05.2026	Raviolini mit Gemüsefüllung ^{a1} in fruchtiger Tomatensoße ¹ _{a1} und Kohlrabisticks 		Spaghetti ^{a1} "Al Arrabiata" ¹ _{a1} mit italienischem Hartkäse ^{2,3} _{c,g} Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing	Tomatensoße ¹ _{a1} Kohlrabi- Sticks	Hähnchenbrust "Hawaii" ^g mit Curry-Kokossoße ¹ _{a1,g} Langkornreis und Erbsengemüse	Hähnchen "natur" Tomatensoße ¹ _{a1} Salzkartoffeln Brokkoligemüse	1. Pflaume 2. Donut gezuckert _{a1,f,g}
Donnerstag 28.05.2026	Steckrübeneintopf mit Kartoffel, Sellerie, Karotten und Brokkoli dazu ein Roggenbrötchen ^{a1,a3} 		Vegane Gemüse-Bratwurst ^{f,i} mit Kartoffelpüree ^{g'} Möhrengemüse und vegetarischer Bratensoße ¹ _{a1}	Rindswurst ^{3,15} Karoffelwedges ^{a1} Maisgemüse	Rinder-Cevapcici ^c mit Ajvar (mild) Kartoffelwedges ^{a1} und Balkangemüse	Ketchup Kartoffelpüree ^g Möhrengemüse	1. Kirschjoghurt 2. Puddingcreme "Stracciatella" ^g
Freitag 29.05.2026	Gratinierter Lachs-Kartoffelauflauf ^{c,d,g,i} mit Käse überbacken dazu Blattsalat ^{c,g} und Joghurdressing ^{g,j}	Gurken- Sticks	Maultaschen-Burger ^{a1} mit Salat, Zwiebeln Sour Cream-süßer Senf-Soße ^{g,j} eine Portion Pommes	Gemüse- Maultaschen ^{a1,i} Ketchup Röstzwiebeln ^{a1}	Gegrillter Hähnchenschenkel mit Maisgemüse gebackenen Kartoffeln und Geflügelsoße ¹ _{a1,g}	Blattsalat/Jog. ^{g,j} Salzkartoffeln	1. Clementine 2. Sahnedessert Typ "Apfelkuchen" ^{c,g}



= 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.



= 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 sprechen 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) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.