

Menükarte - Wfs

KW 23	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 01.06.2026	Mungbohnen-Bällchen mit Kräuterdip _g Salzkartoffeln und Möhrengemüse		Rindergeschnetzeltes "Asia" mit buntem Wokgemüse _{i,j} in Kokos-Currysoße _{a1} und Langkornreis	Salzkartoffeln	Rinderfrikadelle _{a1,c} mit Bratensoße _{a1} Kartoffelpüree _g und Erbsengemüse	Gemüsefrikadelle _{a1,c} Kräuterdip _g Langkornreis Möhrengemüse	1. Apfel 2. Kirschquark
Dienstag 02.06.2026	Vollkornpenne _{a1} mit Tomatensoße _{a1} und ital. Hartkäse _{1,2} und Erbsengemüse	Karottensticks	Bunter Gemüseulasch mit Karotte, Paprika, Kohlrabi und roter Zwiebel _{a1} dazu Langkornreis	Vollkornpenne _{a1}	Hähnchen Cordon bleu ^{2,11} mit Pommes frites, Curryketchupsoße _{a1} Blumenkohl	Vegetarisches Cordon bleu _{a1,a4,f,g} Tomatenketchup Blattsalat mit Essig/Öl	1. Pfirsichjoghurt 2. Edel-Schoko- Pudding _g
Mittwoch 03.06.2026	Hähnchenbrust "Natur" mit Geflügelsoße _{a1,g} Salzkartoffeln und Erbsengemüse		Spiral-Nudeln _{a1} mit Brokkoli-Käsesoße _{a1,g} Reibekäse ^{1,2} und Kohlrabisticks	Tomatensoße _{a1} Erbsengemüse	"Cremiger Gemüseintopf" mit Kartoffeln, Brokkoli, Karotte, Sellerie und Lauch _{a1,i} dazu eine Geflügelwiener ^{3,15} und ein Weizenbrötchen _{a1,a2}	Soja-Wiener _f	1. Aprikose 2. Kreppl Mehrfrucht _{a1,c,g}
Donnerstag 04.06.2026	<h2>Feiertag</h2>						
Freitag 05.06.2026	Schlemmer "italiano" _{a1,d,g} Tomate-Mozzarella Auflage Paprika-Ebly und Brokkoli		Kohlcremesuppe _{a1,g} Eierkuchen _{a1,c,g} mit Apfelsauce ³ und Zimt/Zucker		panierte Hähnchenbrust _{a1,c} gelber Currysoße _{a1} Kartoffel Wedges _{a1} Möhrengemüse	Tomatenketchup Paprika-Ebly _{a1} Brokkoli	1. Wassermelone 2. Apfel 3. Zitrone 4. Cetta _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.

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.