

Bestellschluss:

Freitag, den
05.06.2026
18:00 Uhr

Menükarte - Grundschulen



KW 25	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 15.06.2026	Karottensuppe mit Karotten, Sellerie und Kartoffel ^{a1,g,i} dazu ein Weizenbrötchen ^{a1}		"Vegane Frikadelle" ^{a3,f} mit Kartoffel-Birnen-Stampf ^g grüne Bohnen und veganer Bratensoße ^{a1}	Rinderfrikadelle ^{a1,c} Kartoffelpüree ^g Möhrengemüse	Rindfleisch-Lasagne ^{a1,c,g} mit Gouda überacken Tomatensoße ^{a1} und weißem Gurkensalat ^{g,i}	Gemüse- lasagne ^{a1,c,g}	1. Apfel 2. Fruchtquark Erdbeere ^g
Dienstag 16.06.2026	Brokkolicurry ^{a1,i} mit Linsen und Vollkornreis und Kohlrabisticks		Gebackener Seelachs in Vollkornpanade ^{a1,d} mit Kräuterdip ^g dazu Kartoffelpüree ^g mit Erbsengemüse	Ketchup Langkornreis Kohlrabisticks	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons, und Erbsen ^{a1,g} dazu Langkornreis	Kartoffelpüree ^g	1. Pfirsich-Maracuja Joghurt ^g 2. Edel-Schoko- Pudding ^g
Mittwoch 17.06.2026	Hähnchenbrustfilet "Natur" mit Bratensoße ^{a1} Farfalle ^{a1} und Erbsengemüse		Eier-Omelette ^{c,g} mit Spinatsahnesoße ^{a1,g} Salzkartoffeln Möhrengemüse	Farfalle ^{a1} Erbsengemüse	Kartoffel-Blumenkohlgratin in feiner Käsebechamel ^{a1,g} überbacken mit Gouda dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing ^{c,g}	Kartoffelgratin ^{a1,g} Möhrengemüse	1. Pfirsich 2. Marmor- Kuchenscheibe ^{a1,c,g}
Donnerstag 18.06.2026	Vegetarische Bauernpfanne (mit Kartoffeln, Brokkoli, Bohnen, Erbsen und Möhren) und einem Joghurdip ^g		Trevelli ^{a1} mit Tomatensoße ^{a1} und ital. Hartkäse ^{1,2,c,g} Blattsalat mit Joghurdressing ^{c,g}	Maisgemüse	4 kleine Geflügelfrikadellen ^{a1,c,j} mit Geflügelsoße ^{a1} Maisgemüse und Kartoffelpüree ^g	4 Gemüsebällchen Tomatensoße ^{a1} Blattsalat ^{c,j} Trevelli	1. Erdbeerrjoghurt ^g 2. Buttermilchdessert- Limette ^g
Freitag 19.06.2026	Kabeljau ^{a1,d} in Limetten-Petersilien-Panade mit Paprikadip ^g Grüner Smarinkartoffel und Gurkensalat		Zwei Chicken Nugget Burger Cheddar Nuggets in Petersilien- Eisbergsalat, Gurke Tomatenketchup und Hamburger Brötchen ^{a1}	Gemüse- Nuggets ^{a1,a3} Sweet Chili-Soße	Flädlesuppe ^{a1} Milchreis mit Vanillinote und Apfelmarmeladekompott	Zitrussauce Apfelmarmelade	Wassermelone (selbst schneiden) 2. Serranieteller ^{a1,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.

= 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.