

Bestellschluss:

Freitag, den
07.08.2026
18:00 Uhr

Menükarte - Grundschulen



KW 34	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 17.08.2026	Knackiges Gemüsecurry (mit Brokkoli, Karotte, Paprika) in Kokossoße ¹ _{a1} und Langkornreis		Blumenkohl-Käse-Medaillon _g mit Kräuter-Sahnesoße ¹ _{a1,g} Salzkartoffeln und Möhrengemüse	Tomatensoße ¹ _{a1} Langkornreis Brokkoligemüse	Putengeschnetzeltes in heller Rahmsauce ¹ _{a1,g} dazu Penne-Nudeln _{a1}	Salzkartoffeln Möhrengemüse	1. Birne 2. Quarkdessert Birne
Dienstag 18.08.2026	Risoleekartoffeln mit Kräuterquark _g und Karottensalat ³	Karottensticks	Paprikaschote "vegetarisch" ^{a1,i,j} mit Tomatensoße ¹ _{a1,g} und Gemüsereis _{a1}	Kräutersoße _{a1,g} Spiralnudeln _{a1}	Spiralnudeln _{a1} mit Puten-Schinken-Sahnesoße ¹ _{a1,g} und Karottensalat ³	Tomatensoße ¹ _{a1} Karottensticks	1. Waldfruchtjoghurt _g 2. Sahnedessert Typ "Apfelkuchen" _{c,g}
Mittwoch 19.08.2026	Gulasch vom Rind ¹ _{a1} mit Vollkornnudeln _{a1} und Bohnegemüse		6 Gemüsebällchen mit Käsesoße ¹ _{a1,g} Kartoffelpüree _g und Krautsalat ^{2,3}	Tomatensoße ¹ _{a1} Vollkornnudeln _{a1} Bohnegemüse	Maiscremesuppe ¹ _{a1,g} 4 Reibekuchen _{a1,a2,c} mit Apfelmus ³ und Zimt/Zucker		1. Nektarine 2. Apfel- Pudding _g
Donnerstag 20.08.2026	Rahmspinat _{a1,g} mit Rührei _{c,g} und Salzkartoffel		5 Mini-Frühlingsrollen _{a1,i} mit Süß-Sauer-Soße _{a1,f,i} Blumenkohlreis und Kokos- Wokgemüse _{a1}	Tomatenketchup Salzkartoffeln Möhrengemüse	Hähnchenbrust "paniert" _{a1,c} mit dunkler Rahmsauce ¹ _{a1,g} Salzkartoffeln und buntes Möhrengemüse	Tomatenketchup Blumenkohlreis Kokos-Wokgemüse _a	1. Milchpudding Schoko _g 2. Mini-Kuchen Kakaocreme _{a1,c,g}
Freitag 21.08.2026	Hokifilet "Müllerin Art" _{a1,d,g} mit Kräutern mehliert feinem Joghurtdip _g gebackene Kartoffeln Gurkensalat Essig/Öl _j		Spirelli _{a1} mit Käsesoße ¹ _{a1,g} und einem Karottensalat ³	Tomatensoße ¹ _{a1} Gurkensalat Essig/Öl _j	Herzhafte Gulaschsuppe ¹ _{a1} vom Rind mit Paprika und Kartoffelwürfel dazu ein Laugenbrötchen _{a1,a3}		1. Banane 2. Fruchtquark Mandarine _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.