

**Bestellschluss:**

**Freitag, den  
01.05.2026  
18:00 Uhr**

# Menükarte - Wfs



KW 20	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
<b>Montag</b> 11.05.2026	<b>Karottensuppe</b> mit Karotten, Sellerie und Kartoffel <sup>a1,g,i</sup> dazu ein Weizenbrötchen <sup>a1</sup>		"Vegane Frikadelle" <sup>a3,f</sup> mit Kartoffel-Birnen-Stampf <sup>g</sup> grüne Bohnen und veganer Bratensoße <sup>a1,1</sup>	Rinderfrikadelle <sup>a1,c</sup> Kartoffelpüree <sup>g</sup> Möhrengemüse	Rindfleisch-Lasagne <sup>a1,c,g</sup> mit Gouda überacken Tomatensoße <sup>a1</sup> und weißem Gurkensalat <sup>g,j</sup>	Gemüse- lasagne <sup>a1,g,i</sup>	1. Apfel 2. Fruchtquark Erdbeere <sup>g</sup>
<b>Dienstag</b> 12.05.2026	<b>Brokkolicurry</b> <sup>a1,i</sup> mit Linsen und Vollkornreis und Kohlrabisticks		gebackener Seelachs in Vollkornpanade <sup>a1,d</sup> mit Kräuterdip <sup>g</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>g</sup> mit Erbsengemüse	Ketchup Langkornreis Kohlrabisticks	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons, und Erbsen <sup>a1,g</sup> dazu Langkornreis	Kartoffelpüree <sup>g</sup>	1. Pfirsich-Maracuja- Joghurt <sup>g</sup> 2. Edel-Schoko- Pudding <sup>g</sup>
<b>Mittwoch</b> 13.05.2026	<b>Hähnchenbrustfilet "Natur"</b> mit Bratensoße <sup>a1,1</sup> Farfalle <sup>a1</sup> und Erbsengemüse		Eier-Omelette <sup>c,g,3</sup> mit Spinatsahnesoße <sup>a1,g,1</sup> Salzkartoffeln Möhrengemüse	Farfalle <sup>a1</sup> Erbsengemüse	Kartoffel-Blumenkohlgratin in feiner Käsebechamel <sup>a1,g</sup> überbacken mit Gouda dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing <sup>c,g</sup>	Kartoffelgratin "Natur" <sup>a1,g</sup> Möhrengemüse	1. Pfirsich 2. Marmor- Kuchenscheibe <sup>a1,c,g</sup>
<b>Donnerstag</b> 14.05.2026	<b>Feiertag</b>						
<b>Freitag</b> 15.05.2026	<b>Kabeljau</b> <sup>a1,d</sup> in Limetten-Petersilien-Panade mit Paprikadip <sup>g</sup> Rosmarinkartoffeln und Brechbohnsalat		Zwei Chicken Nugget Burger Chicken Nuggets in Backteig <sup>a1,8</sup> Eisbergsalat, Tomate, Gurke Tomatenketchup und Hamburger Brötchen Natur <sup>a1</sup>	Gemüse- nuggets <sup>a1,a3</sup> Sweet Chili Soße	Flädlesuppe <sup>a1,c,g</sup> Milchreis <sup>g</sup> mit leichter Vanillenote und Melonenkompott	Zimt/Zucker Apfelmus	1. Wassermelone (selber schneiden) 2. Stracciatella-Quark <sup>g</sup>

- = 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 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](http://www.taunus-menue-service.de)) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.