


















Bestellschluss:

Freitag, den
15.05.2026
18:00 Uhr

Menükarte - OW



KW 22	Vollkost	Angep. Vollkost	Vegetarisch	Dessert
Montag 25.05.2026	Feiertag			
Dienstag 26.05.2026	Rahmspinat ¹ _{a1,g} mit Rührei _{c,g} und Salzkartoffel  	Rinderkesseltulasch ¹ _{a1} mit Spätzle _{a1,c} Fingermöhren  	Vier bunte Kartoffel-Gemüsepuffer _{a1,c} "rote Beete, Karotte & Pastinake" mit Kräuterquark _g dazu bunten Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing _j 	1. Schokopudding _g
Mittwoch 27.05.2026	Raviolini mit Gemüsefüllung _{a1} in fruchtiger Tomatensoße ¹ _{a1} und Kohlrabisticks 	Hähnchenbrust "Hawaii" _g mit Curry-Kokossoße ¹ _{a1,g} Langkornreis und Erbsengemüse 	Spaghetti _{a1} "Al Arrabiata" ¹ _{a1} mit italienischem Hartkäse ^{2,3} _{c,g} Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing _j 	1. Pflaume
Donnerstag 28.05.2026	Steckrübeneintopf mit Kartoffel, Sellerie, Karotten und Brokkoli ¹ _{i,a1} dazu ein Roggenbrötchen _{a1,a3} 	Rinder-Cevapcici _c mit Ajvar (mild) Kartoffel Wedges und Balkangemüse  	Vegane Gemüse-Bratwurst _{f,i} mit Kartoffelpüree _{g,c} Möhrengemüse und vegane Bratensoße ¹ _{a1} 	1. Fruchtojoghurt _g
Freitag 29.05.2026	Gratinierter Lachs-Kartoffelaufbau mit Käse überbacken _{c,d,g,i} dazu Blattsalat _g und Joghurdressing _{g,j} 	Gegrillter Hähnchenschkel mit Maisgemüse gebackenen Kartoffeln und Geflügelsoße ¹ _{a1,g}  	Kleine Gemüseaultaschen _{a1,c,i} mit Gemüsebolognese ¹ _{a1,i} dazu Blattsalat mit _g Joghurdressing _{g,j} 	1. Clementine

 = 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 Legende zur Erläuterung der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe können Sie auf unserer Homepage (www.taunus-menue-service.de) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.