

# Menükarte - Wfs

KW 18	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 27.04.2026	Mungbohnen-Bällchen mit Kräuterdip <sub>g</sub> Salzkartoffeln und Möhrengemüse		Rindergeschnetzeltes "Asia" mit buntem Wokgemüse <sub>ij</sub> in Kokos-Currysoße <sub>a1</sub> und Langkornreis	Salzkartoffeln	Rinderfrikadelle <sub>a1,c</sub> mit Bratensoße <sub>a1</sub> Kartoffelpüree <sub>g</sub> und Erbsengemüse	Gemüsefrikadelle <sub>a1,c</sub> Kräuterdip <sub>g</sub> Langkornreis Möhrengemüse	1. Apfel 2. Kirschquark <sub>g</sub>
Dienstag 28.04.2026	Vollkornpenne <sub>a1</sub> mit Tomatensoße <sub>a1</sub> und ital. Hartkäse <sup>1,2</sup> <sub>c,g</sub> dazu Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing	Karottensticks	Bunter Gemüsegulasch mit Karotte, Paprika, Kohlrabi und roter Zwiebel <sub>a1</sub> dazu Langkornreis	Vollkornpenne <sub>a1</sub>	Hähnchen Cordon bleu <sup>2,11</sup> <sub>a1,g</sub> mit Pommes frites, Curryketchupsoße <sub>a1</sub> Blumenkohl	Vegetarisches Cordon bleu <sub>a1,a4,f,g</sub> Tomatenketchup Blattsalat mit Essig/Öl	1. Pfirsichjoghurt 2. Edel-Schoko- Pudding <sub>g</sub>
Mittwoch 29.04.2026	Hähnchenbrust "Natur" mit Geflügelsoße <sub>a1,g</sub> Salzkartoffeln und Erbsengemüse		Spiral-Nudeln <sub>a1</sub> mit Brokkoli-Käsesoße <sub>a1,g</sub> Reibekäse <sup>1,2</sup> <sub>c,g</sub> und Kohlrabisticks	Tomatensoße <sub>a1</sub> Erbsengemüse	"Cremiger Gemüseintopf" mit Kartoffeln, Brokkoli, Karotte, Sellerie und Lauch <sub>a1,i</sub> dazu eine Geflügelwiener <sup>3,15</sup> und ein Weizenbrötchen <sub>a1,a</sub>	Soja-Wiener <sub>f</sub>	1. Aprikose 2. Kreppl Mehrfrucht <sub>a1,c,g</sub>
Donnerstag 30.04.2026	Gekochte Eier <sub>c</sub> in grüner Soße <sub>c,g,j</sub> mit Salzkartoffeln und Gurkensticks		Tortellini "Ricotta" <sub>a1,g</sub> mit Ricotta-Spinat-Füllung mit Sahnesoße <sub>a1,g</sub> Blattsalat	Gurkensticks	Geflügel Fleischkäsegulasch in Tomatensoße <sub>a1</sub> mit Penne Nudeln <sub>a1</sub> und Gurkensticks	Salzkartoffeln Blattsalat Essig/Öl- Dressing	1. Vanillejoghurt <sub>g</sub> 2. Stracciatella-Quark <sub>g</sub>
Freitag 01.05.2026	Feiertag						



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