

**Bestellschluss:**

Freitag, den  
29.05.2026  
18:00 Uhr

# Menükarte - OW



KW 24	Vollkost	Angepasste Vollkost	Vegetarisch	Dessert
<b>Montag</b> 08.06.2026	Putengeschnetzeltes in heller Rahmsoße <sup>1 a1,g</sup> dazu Salzkartoffeln und Brokkoligemüse 	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Kräutersahnesoße <sup>1 a1,g</sup> Salzkartoffeln und Möhrengemüse 	Knackiges Gemüsecurry <sup>1 a1</sup> (mit Brokkoli, Karotte, Paprika) in Kokossoße und Langkornreis 	1. Birne
<b>Dienstag</b> 09.06.2026	Spiralnudeln <sup>a1</sup> mit einer Puten-Schinken-Sahnesoße <sup>1 a1,g</sup> und Karottensalat <sup>3</sup> 	Risoleekartoffeln mit Kräuterquark <sup>g</sup> und Karottensalat <sup>3</sup> 	Paprikaschote "vegetarisch" mit Tomatensoße <sup>1 a1,g</sup> und Gemüsereis 	1. Fruchtojoghurt <sup>g</sup>
<b>Mittwoch</b> 10.06.2026	Gulasch vom Rind <sup>1 a1</sup> mit Vollkornnudeln <sup>a1</sup> und Bohnegemüse 	Reibekuchen <sup>a1,a2,c</sup> mit Apfelsmus <sup>3</sup> und Zimt/Zucker 	Gemüsebällchen mit Käsesoße <sup>a1,g</sup> Kartoffelpüree <sup>g</sup> und Krautsalat <sup>2,3</sup> 	1. Nektarine
<b>Donnerstag</b> 11.06.2026	Hähnchenbrust "paniert" mit dunkler Rahmsoße <sup>a1,g</sup> Salzkartoffeln und buntes Möhrengemüse 	Mini Frühlingsrollen <sup>a1,i</sup> mit Süß-Sauer-Soße <sup>a1,f,i</sup> Blumenkohlreis und Kokos-Wokgemüse <sup>a1</sup> 	Rahmspinat <sup>a1,g</sup> mit Rührei <sup>c,g</sup> und Salzkartoffel 	1. Schokopudding <sup>g</sup>
<b>Freitag</b> 12.06.2026	Hokifilet "Müllerin Art" <sup>a1,d,g</sup> mit Kräutern mehliert feinem Joghurdip <sup>g</sup> gebackene Kartoffeln Gurkensalat Essig/Öl 	Herzhafte Gulaschsuppe <sup>a1,1</sup> vom Rind mit Paprika und Kartoffelwürfel dazu ein Laugenbrötchen <sup>a1,a3</sup> 	Spirelli <sup>a1</sup> mit Käsesoße <sup>a1,g</sup> und einem Karottensalat <sup>3</sup> 	1. Banane



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