

Menükarte - Wfs

KW 26	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 22.06.2026	Hähnchengulasch ¹ _{a1,f,g} in Orangensoße mit Langkornreis und Erbsengemüse		Bällchen aus Mungbohne mit vegetarischer Bratensoße ¹ _{a1} Salzkartoffeln und Möhrengemüse	Tomatensoße ¹ _{a1} Langkornreis Erbsengemüse	Käseknöpfe _{a1,c,g} mit Röstzwiebeln _{a1} und Brechbohnsalat Essig/Öl	Möhrengemüse	1. Apfel 2. Grießpudding _{a1,g}
Dienstag 23.06.2026	Gnocchi _{a1,c} mit Tomatensoße ¹ _{a1} und Karottensticks		Dim Sum Spring Vegetables _{a1,f,k} kleine Teigtaschen mit Gemüse dazu Bulgursalat _{a1} , Sojasoße _{a1,f} und Blattsalat mit Joghurdressing _{g,j}	Langkornreis Tomatenketchup Karottensticks	Penne Nudeln mit _{a1} Bolognesesoße vom Rind ¹ _{a1,i} und ital. Hartkäse ^{1,2} _{c,g} dazu Blattsalat mit Joghurdressing _{g,j}	Tomatensoße ¹ _{a1} Karottensticks	1. Erdbeeryoghurt _g 2. Quarkdessert Birne _g
Mittwoch 24.06.2026	Vollkorn-Spiralnudeln _{a1} mit Gemüsebolognese ¹ _{a1,i} und Hartkäse ^{1,2} _{c,g} dazu Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing	Kohlrabi- Sticks	Tomatencremesuppe ¹ _{a1,g} mit Reiseinlage und Ciabattabrötchen _{a1,a3}		Rindswurst ^{3,8} mit roter Currysoße ^{1,9} _{a1,i,j} Kartoffel Wedges _{a1} und Kaisergemüse (Karotte, Brokkoli, Blumenkohl)	Sojabratwurst ^{3,8} _f Tomatensoße ¹ _{a1} Langkornreis Kohlrabisticks	1. Clementine 2. Schaumkuss _{a1,c,f,g}
Donnerstag 25.06.2026	Vegetarische Maultaschen (Karotte, Sellerie, Lauch) und Ei _{a1,c,i} dazu Tomatensoße ¹ _{a1} und Gurkensalat Essig/Öl		Schnitzel vom Feld _{a1,i,j} (aus Schwarzwurzeln und Pilzen) vegetarischer Rahmsoße ¹ _{a1,g} gebackene Kartoffeln und Brokkoligemüse	Tomatensoße ¹ _{a1} Kartoffelpüree _{a1,g} Sommergemüse	Rinder-Hacksteak _{a1,c} mit Bratensoße ¹ _{a1} Kartoffelpüree _{a1,g} und Sommergemüse (Erbsen, Karotten, Bohnen)	Gemüsefrikadelle _{a1,c} Tomatensoße ¹ _{a1} gebackene Kartoffeln Brokkoligemüse	1. Bananenjoghurt _g 2. Buttermilchdessert Limette _g
Freitag 26.06.2026	Wildlachs in Reis-Panade _d mit Kräuterdip _g Risoleekartoffeln und Zucchini-gemüse		Karottensuppe _{a1,g} Süßer Couscous _{a1,g} mit Apfelmus ³	Zimt/Zucker	Chicken Nuggets _{a1,c} mit Currydip _g Pommes Frites und Maisgemüse	Gemüsenugets _{a1} Tomatenketchup Risoleekartoffeln Zucchini-gemüse	1. Banane 2. Pfirsichpudding _g



= Vegetarische / vegane Menüs bzw. vegetarische / vegane Alternativen zu Menüs mit Fleisch



= Menüs mit Fleischkomponenten (Rind, Geflügel, Schwein).
beziehen unser Fleisch überwiegend von der Familienmetzgerei Klein aus Kronberg.

Wir



= 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) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.