

Menükarte - Wfs

KW 27	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 29.06.2026	Zarte Putenstreifen in Geflügelsoße ^{1 a1} mit Vollkornreis und Erbsen		Backofengemüse mit Tomatensoße ^{1 a1} und Rosmarin-Kartoffelecken	Langkornreis	Gemüsebrühe mit Julienne Gemüse _i Kaiserschmarrn ^{a1,c,g} mit Apfelmus ³	Vanillesoße _g	1. Birne 2. Kirschquark _g
Dienstag 30.06.2026	Rahmspinat ^{a1,g} mit Rührei _{c,g} und Salzkartoffel		Kartoffel-Gemüsepuffer ^{a1,c} "Pastinake, Karotte & rote Beete" mit Kräuterquark _g und buntem Blattsalat _{g,j}	Karottensalat ³	Rinderkesselnulasch ^{1 a1} mit Spätzle _{a1,c} Fingermöhren	Salzkartoffeln Karottensalat ³	1. Milchpudding Butterkeks ^{a1,g} 2. Fruchtjoghurt Heidelbeer _g
Mittwoch 01.07.2026	Raviolini mit Gemüsefüllung ^{a1} in fruchtiger Tomatensoße ^{1 a1} und Kohlrabisticks		Spaghetti ^{a1} "Al Arrabiata" ^{1 a1} mit italienischem Hartkäse ^{2,3 c,g} Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing	Tomatensoße ^{1 a1} Kohlrabi- Sticks	Hähnchenbrust "Hawaii" _g mit Curry-Kokossoße ^{1 a1,g} Langkornreis und Erbsengemüse	Hähnchen "natur" Tomatensoße ^{1 a1} Salzkartoffeln Brokkoligemüse	1. Pflaume 2. Donut gezuckert _{a1,f,g}
Donnerstag 02.07.2026	Steckrübenintopf mit Kartoffel, Sellerie, Karotten und Brokkoli dazu ein Roggenbrötchen ^{a1,a3}		Vegane Gemüse-Bratwurst _{f,i} mit Kartoffelpüree _g Möhrengemüse und vegetarischer Bratensoße ^{1 a1}	Rindswurst ^{3,15} Karoffelwedges ^{a1} Maisgemüse	Rinder-Cevapcici _c mit Ajvar (mild) Kartoffelwedges ^{a1} und Balkangemüse	Ketchup Kartoffelpüree _g Möhrengemüse	1. Kirschjoghurt 2. Puddingcreme "Stracciatella" _g
Freitag 03.07.2026	Gratinierter Lachs-Kartoffelauflauf _{c,d,g,i} mit Käse überbacken dazu Blattsalat _{c,g} und Joghurdressing _{g,j}	Gurken- Sticks	Maultaschen-Burger ^{a1} mit Salat, Zwiebeln Sour Cream-süßer Senf-Soße _{g,j} eine Portion Pommes	Gemüse- Maultaschen ^{a1,i} Ketchup Röstzwiebeln ^{a1}	Gegrillter Hähnchenschenkel mit Maisgemüse gebackenen Kartoffeln und Geflügelsoße ^{1 a1,g}	Blattsalat/Jog. _{g,j} Salzkartoffeln	1. Clementine 2. Sahnedessert Typ "Apfelkuchen" _{c,g}



= 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.