



Menükarte - Wfs


KW 28	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 06.07.2026	Mungbohnen-Bällchen mit Kräuter dip _g Salzkartoffeln und Möhrengemüse		Rindergeschnetzeltes "Asia" mit buntem Wokgemüse _{ij} in Kokos-Currysoße _{a1} und Langkornreis	Salzkartoffeln	Rinderfrikadelle _{a1,c} mit Bratensoße _{a1} Kartoffelpüree _g und Erbsengemüse	Gemüsefrikadelle _{a1,c} Kräuter dip _g Langkornreis Möhrengemüse	1. Apfel 2. Kirschquark _g
Dienstag 07.07.2026	Vollkornpenne _{a1} mit Tomatensoße _{a1} und ital. Hartkäse ^{1,2} _{c,g} dazu Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing	Karottensticks	Bunter Gemüseulasch mit Karotte, Paprika, Kohlrabi und roter Zwiebel _{a1} dazu Langkornreis	Vollkornpenne _{a1}	Hähnchen Cordon bleu ^{2,11} _{a1,g} mit Pommes frites, Curryketchupsoße _{a1} Blumenkohl	Vegetarisches Cordon bleu _{a1,a4,f,g} Tomatenketchup Blattsalat mit Essig/Öl	1. Pfirsichjoghurt 2. Edel-Schoko- Pudding _g
Mittwoch 08.07.2026	Hähnchenbrust "Natur" mit Geflügelsoße _{a1,g} Salzkartoffeln und Erbsengemüse		Spiral-Nudeln _{a1} mit Brokkoli-Käsesoße _{a1,g} Reibekäse ^{1,2} _{c,g} und Kohlrabisticks	Tomatensoße _{a1} Erbsengemüse	"Cremiger Gemüseeintopf" mit Kartoffeln, Brokkoli, Karotte, Sellerie und Lauch _{a1,i} dazu eine Geflügelwieners ^{3,15} und ein Weizenbrötchen _{a1,a}	Soja-Wiener _f	1. Aprikose 2. Kreppel Mehrfrucht _{a1,c,g}
Donnerstag 09.07.2026	Gekochte Eier _c in grüner Soße _{c,g,j} mit Salzkartoffeln und Gurkensticks		Tortellini "Ricotta" _{a1,g} mit Ricotta-Spinat-Füllung mit Sahnesoße _{a1,g} Blattsalat und Essig/Öl-Dressing	Gurkensticks	Geflügel Fleischkäseulasch in Tomatensoße _{a1} mit Penne Nudeln _{a1} und Gurkensticks	Salzkartoffeln Blattsalat Essig/Öl- Dressing	1. Vanillejoghurt _g 2. Stracciatella-Quark _g
Freitag 10.07.2026	Schlemmerfilet "Italiano" _{a1,d,g} mit Tomate-Mozzarella Auflage Paprika-Ebly _{a1} und Brokkoli		Brokkolicremesuppe _{a1,g} Eierpfannkuchen _{a1,c,g} mit Apfelmus ³ und Zimt/Zucker		Panierte Hähnchenbrust _{a1,c} mit gelber Currysoße _{a1} Kartoffel Wedges _{a1} Maisgemüse	Tomatenketchup Paprika-Ebly _{a1} Brokkoli	1. Wassermelone (selber schneiden) 2. Panna Cotta _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.

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.