

Menükarte - Wfs

KW 34	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 17.08.2026	Knackiges Gemüsecurry (mit Brokkoli, Karotte, Paprika) in Kokossoße ¹ _{a1} und Langkornreis		Blumenkohl-Käse-Medailon _g mit Sahnesoße ¹ _{a1,g} Salzkartoffeln und Möhrengemüse	Tomatensoße ¹ _{a1} Langkornreis Brokkoligemüse	Putengeschnetzeltes in heller Rahmsauce ¹ _{a1,g} dazu Penne Nudeln _{a1} und Brokkoligemüse	Salzkartoffeln Möhrengemüse	1. Birne 2. Quarkdessert Birne _g
Dienstag 18.08.2026	Risoleekartoffeln mit Kräuterquark _g und Karottensalat ³	Karottensticks	Paprikaschote "vegetarisch" _{a1,i,j} mit Tomatensoße ¹ _{a1} und Reisnudeln _{a1}	Kräutersoße ¹ _{a1} Spiralnudeln _{a1}	Spiralnudeln _{a1} mit Puten-Schinken-Sahnesoße ¹ _{a1,g} und Karottensalat ³	Tomatensoße ¹ _{a1} Karottensticks	1. Waldfruchtjoghurt_g 2. Sahnedessert Typ "Apfelkuchen" _{c,g}
Mittwoch 19.08.2026	Gulasch vom Rind ¹ _{a1} mit Vollkornnudeln _{a1} und Bohnengemüse		Gemüsebällchen mit Käsesoße ¹ _{a1,g} Kartoffelpüree _g und Krautsalat ^{2,3}	Tomatensoße ¹ _{a1} Vollkornnudeln _{a1} Bohnengemüse	Maiscremesuppe ¹ _{a1,g} Reibekuchen _{a1,c,g} mit Apfelmus ³	Zimt/Zucker	1. Nektarine 2. Apfel- Pudding _g
Donnerstag 20.08.2026	Rahmspinat _{a1,g} mit Rührei _{c,g} und Salzkartoffel		Mini-Frühlingsrollen _{a1,i} mit Süß-Sauer-Soße _{a1,f,i} Blumenkohlreis und Kokos-Wokgemüse ¹ _{a1}	Tomatenketchup Salzkartoffeln Möhrengemüse	Hähnchenbrust "paniert" _{a1,c} mit dunkler Rahmsauce ¹ _{a1,g} Salzkartoffeln und buntem Möhrengemüse	Tomatenketchup Blumenkohlreis Kokos-Wokgemüse ¹ _{a1}	1. Milchpudding Schoko_g 2. Mini-Kuchen Kakaocreme _{a1,c,g}
Freitag 21.08.2026	Hokifilet "Müllerin Art" _{a1,d,g} mit Kräutern mehlert feinem Joghurtdip _g gebackene Kartoffeln Gurkensalat Essig/Öl _j		Spirelli _{a1} mit Käsesoße ¹ _{a1,g} und einem Karottensalat ³	Tomatensoße Gurkensalat essig/Öl _j	Herzhafte Gulaschsuppe ¹ _{a1} vom Rind mit Paprika und Kartoffelwürfel dazu ein Laugenbrötchen		1. Banane 2. Fruchtquark Mandarine _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.