

Menükarte - Wfs

KW 35	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 24.08.2026	Karottensuppe mit Karotten, Sellerie und Kartoffel ^{a1,g,i} dazu ein Weizenbrötchen ^{a1}		"Vegane Frikadelle" ^{a3,f} mit Kartoffel-Birnen-Stampf ^g grüne Bohnen und veganer Bratensoße ^{a1}	Rinderfrikadelle ^{a1,c} Kartoffelpüree ^g Möhrengemüse	Rindfleisch-Lasagne ^{a1,c,g} mit Gouda überacken Tomatensoße ^{a1} und weißem Gurkensalat ^{g,i}	Gemüse- lasagne ^{a1,g,i}	1. Apfel 2. Fruchtquark Erdbeere ^g
Dienstag 25.08.2026	Brokkolicurry ^{a1,i} mit Linsen und Vollkornreis und Kohlrabisticks		Gebackener Seelachs in Vollkornpanade ^{a1,d} mit Kräuterdip ^g dazu Kartoffelpüree ^g mit Erbsengemüse	Ketchup Langkornreis Kohlrabisticks	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons, und Erbsen ^{a1,g} dazu Langkornreis	Kartoffelpüree ^g	1. Pfirsich-Maracuja- Joghurt ^g 2. Edel-Schoko- Pudding ^g
Mittwoch 26.08.2026	Hähnchenbrustfilet "Natur" mit Bratensoße ^{a1} Farfalle ^{a1} und Erbsengemüse		Eier-Omelette ^{c,g} mit Spinatsahnesoße ^{a1,g} Salzkartoffeln Möhrengemüse	Farfalle ^{a1} Erbsengemüse	Kartoffel-Blumenkohlgratin in feiner Käsebechamel ^{a1,g} überbacken mit Gouda dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing ^{c,g}	Kartoffelgratin "Natur" ^{a1,g} Möhrengemüse	1. Pfirsich 2. Marmor- Kuchenscheibe ^{a1,c,g}
Donnerstag 27.08.2026	Vegetarische Bauernpfanne (mit Kartoffeln, Brokkoli, Bohnen, Erbsen und Möhren) und einem Joghurdip ^g		Trevelli ^{a1} mit Tomatensoße ^{a1} und ital. Hartkäse ^{1,2} Blattsalat mit Joghurtdressing ^{c,g}	Maisgemüse	Mini-Geflügel-frikadellen ^{a1,c,j} mit Geflügelsoße ^{a1} Maisgemüse und Kartoffelpüree ^g	Gemüsebällchen Tomatensoße ^{a1} Blattsalat ^{c,j} Trevelli	1. Erdbeerjoghurt ^g 2. Buttermilchdessert- Limette ^g
Freitag 28.08.2026	Kabeljau ^{a1,d} in Limetten-Petersilien-Panade mit Paprikadip ^g Rosmarinkartoffeln und Kohlrabisticks		Zwei Chicken Nugget Burger Chicken Nuggets in Backteig ^{a1} Eisbergsalat, Tomate, Gurke Tomatenketchup und Hamburger Brötchen ^{a1}	Gemüse- nuggets ^{a1,a3} Sweet Chili Soße	Flädlesuppe ^{a1,c,g} Milchreis ^g mit leichter Vanillenote und Melonenkompott	Zimt/Zucker Apfelmus	1. Wassermelone (selber schneiden) 2. Stracciatella-Quark ^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.



= 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.