

Bestellschluss:

Freitag, den
28.08.2026
18:00 Uhr

Menükarte - Wfs



KW 37	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert	Beilagen
Montag 07.09.2026	Zarte Putenstreifen in Geflügelsoße ¹ _{a1} Mit Vollkornreis und Erbsen 		Backofengemüse mit Tomatensoße _{a1} und einer Beilage  nach Wahl 		Gemüsebrühe mit Julienne Gemüse _i Kaiserschmarrn _{a1,c,g} mit Apfelmus ³ 	Vanillesoße _g	1. Birne  2. Kirschquark _g	Rosmarin- Kartoffelecken Vollkornreis Erbsengemüse
Dienstag 08.09.2026	Rahmspinat _{a1,g} mit Rührei _{c,g} und Salzkartoffel  		Vier versch. Kartoffelpuffer "Pastinake, Karotte & rote Beete" mit Kräuterquark _g und einer Beilage nach Wahl  		Rinderkesselnulasch _{a1} mit zwei Beilagen nach Wahl  		1. Milchpudding  Butterkeks _{a1,g} 2. Fruchtojoghurt Heidelbeer _g	Spätzle _{a1} Salzkartoffeln Fingermöhren Blattsalat _{c,g,i}
Mittwoch 09.09.2026	Raviolini mit Gemüsefüllung _{a1} in fruchtiger Tomatensoße _{a1} und Kohlrabisticks  		Spaghetti _{a1} "Al Arrabiata" _{a1} mit italienischem Hartkäse ^{2,3} _{c,g} Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing  	Tomatensoße _{a1} Kohlrabi- Sticks	Hähnchenschnitzel "Hawaii" _g mit Curry-Kokossoße _{a1,g} und zwei Beilagen nach Wahl  	Hähnchen "Natur" Salzkartoffeln Brokkoligemüse	1. Pflaume  2. Donut gezuckert _{a1,f,g}	Langkornreis Salzkartoffeln Brokkoligemüse Erbsengemüse
Donnerstag 10.09.2026	Steckrübeneintopf mit Kartoffel, Sellerie, Karotten und Brokkoli dazu ein Roggenbrötchen _{a1,a3}  		Vegane Gemüse-Bratwurst _{f,i} mit veg.Bratensoße _{a1} und zwei Beilagen nach Wahl  	Rindswurst  	Rinder-Cevapcici _c mit Ajvar _g und zwei Beilagen nach Wahl  	Tom. Ketchup	1. Kirschjoghurt _g  2. Puddingcreme "Stracciatella" _g	Kartoffel-Wedges _{a1} Kartoffelpüree _g Möhrengemüse Maisgemüse
Freitag 11.09.2026	Gratinierter Lachs-Kartoffelaufbau _{c,d,g,i} mit Käse überbacken dazu Blattsalat _{c,g}  und Joghurdressing 	Gurken- Sticks	Zwei Maultaschen-Burger _{a1,c,i} mit Salat, Zwiebel Sour Cream-süßer Senf Sauce _{f,j} dazu eine Portion  Pommes Frites 	Gemüse- Maultasche _{a1,c,i}  	Gegrillter Hähnchenschenkel mit Geflügelsoße _{a1} und zwei Beilagen nach Wahl  		1. Clementine  2. Sahnedessert Typ "Apfelkuchen" _{c,g}	Salzkartoffeln Back-Kartoffeln Maisgemüse Blattsalat _{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.

 = 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 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-menu-service.de) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.