

Menükarte - Wfs

KW 38	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Beilagen	Dessert
Montag 14.09.2026	Mungobohnen-Bällchen mit Kräuterdip _g Salzkartoffeln und Möhrengemüse		Rindergeschnetzeltes "Asia" in Kokos-Rahmsoße _{a1,g} und einer Beilage nach Wahl		Rinderfrikadelle _{a1,c} mit Bratensoße _{a1} und zwei Beilagen nach Wahl	Gemüse- Frikadelle _{a1,a2,c,i,j}	Kartoffelpüree _g Langkornreis Möhrengemüse Erbsengemüse	1. Apfel 2. Kirschquark _g
Dienstag 15.09.2026	Vollkornpenne _{a1} mit Tomatensoße _{a1} und ital. Hartkäse ^{1,2} _{c,g} dazu Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing	Karotten- Sticks	Bunter Gemüsegulasch mit Karotte, Paprika, Kohlrabi und roter Zwiebel _{a1} und eine Beilage nach Wahl	Vollkornpenne _{a1}	Hähnchen Cordon bleu ^{2,11} _{a1,g} mit Curryketchupsße _{a1} und zwei Beilagen nach Wahl	Vegetarisches Cordon bleu _{a1,a4,f,g}	Pommes Langkornreis Blattsalat Blumenkohl	1. Pfirsichjoghurt _g 2. Edel-Schoko- Pudding _g
Mittwoch 16.09.2026	Hähnchenbrust "Natur" mit Geflügelsoße _{a1,g} Salzkartoffeln und Erbsengemüse		Spiral-Nudeln _{a1} mit Brokkoli-Käsesoße _{a1,g} Reibekäse _g und einer Beilage nach Wahl	Tomatensoße _{a1}	"Cremiger Gemüseeintopf" mit Kartoffeln, Brokkoli, Karotte, Sellerie und Lauch _{a1,j} dazu eine Geflügelwiener ^{3,15} und ein Weizenbrötchen _{a1,a2,c}		Spiral Nudeln _{a1} Salzkartoffeln Erbsengemüse Kohlrabisticks	1. Aprikose 2. Kreppe Mehrfrucht _{a1,c,g}
Donnerstag 17.09.2026	Gekochte Eier _c in grüner Soße _{c,g,j} mit Salzkartoffeln und Karottensticks		Tortellini "Ricotta" _{a1,g} mit Ricotta-Spinat-Füllung mit Sahneseoße _{a1,g} Blattsalat und Essig/Öl-Dressing	Karottensticks	Geflügel Fleischkäsegulasch in Tomatensoße _{a1} und zwei Beilagen nach Wahl		Salzkartoffeln Penne Nudeln _{a1} Blattsalat/Gurke Erbsengemüse	1. Vanillejoghurt _g 2. Stracciatella-Quark _g
Freitag 18.09.2026	Schlemmerfilet "Italiano" _{a1,d,g} mit Tomate-Mozzarella Auflage Paprika-Ebly _{a1} und Brokkoli		Brokkolicremesuppe _{a1,g} Pfannkuchen _{a1,c,g} mit Apfelmus ³ und Zimt/Zucker		Panierte Hähnchenbrust _{a1,c} mit gelber Currysoße _{a1} und zwei Beilagen nach Wahl		Kartoffelwedges _{a1} Paprikaebly _{a1} Fingermöhren Brokkoligemüse	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 mit dem Sticker  ben in ihrer Gesamtheit die Auszeichnung „DGEprüfte Qualität“ der Stufe A erhalten.

EU-Betrieb, EU-Zulassungs-Nr.: DE-HE 10035-EG

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.