

Menükarte - Schulen

KW 43	DGE-Menü		Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Beilagen	Dessert
Montag 19.10.2026	Herzhafter Erbseneintopf ^{a1,i} mit Karotten, Sellerie,  feiner Kartoffel  und einem Roggenbrötchen ^{a1,a2,a3} 		Semmelknödel ^{a1,c,g} mit heller Gemüse-Käsesoße ^{a1,g} und einer Beilage nach Wahl 	Spinatknödel ^{a1,c,g}	 Penne Nudeln ^{a1} mit Bolognesesoße ^{a1,i} dazu Ital. Hartkäse ^{2,c,g} und einer Beilage  nach Wahl	Vegane Bolognesesoße ^{a1}	und Karottensalat ³	1. Milchpudding Schoko _g  2. Naturjoghurt _g
Dienstag 20.10.2026	Vegane Mung Bean Bitts mit veganer Bratensoße ^{a1,1} Vollkornreis  und Erbsengemüse 		"Pinke Barbie Pasta" Spaghetti Nudeln ^{a1} mit pinker Soße ^{a1,g} (Rote Bete und Feta)  und einer Beilage	Tomatensoße ^{a1}	Panierte Fischstäbchen ^{a1,d} mit Remoulade ^{c,g,j} und zwei Beilagen nach Wahl 	Ketchup ²	Erbsengemüse Gurkensalat _{g,j} Vollkornreis Kartoffelpüree ^{a1,g}	1. Apfel  2. Joghurt Aprikose- Mango ¹¹ _g
Mittwoch 21.10.2026	Gnocchi ^{a1,c} mit Paprikasoße ^{a1,g} und Gurkensalat Essig/Öl ^{2,3}  		Karottensuppe ^{a1,g} Cremiger Grießbrei ^{a1,g} mit heißen Waldbeeren ^{a1} und Zimt&Zucker 	Apfelmus	 Geflügelbratwurst mit Geflügelsoße ^{1,a1,g} und zwei Beilagen nach Wahl 	Sojabratwurst _f Paprikasoße ^{a1}	 Salzkartoffeln Pommes Frites Gurkensalat ^{2,3} Möhrengemüse	1. Erdbeerjoghurt _g  2. Schaumkuss
Donnerstag 22.10.2026	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße ^{1,a1,g} Langkornreis  und Brokkoli-Gemüse 		Falafel Bällchen ^{a1} mit Tomatensoße ^{a1} und zwei Beilagen nach Wahl 	Bratensoße ^{a1}	 Zarter Rinderbraten mit Bratensoße ^{1,a1} und zwei Beilagen nach Wahl 	Tomatensoße ^{a1}	 Langkornreis Salzkartoffeln Brokkoligemüse Apfelrotkohl ¹¹ Gurkensalat Essig/Öl	1. Clementine  2. Quarkdessert Birne _g
Freitag 23.10.2026	Hoki-Filet ^{a1,d,j} mit Joghurt dip _g  Salzkartoffeln  Karottensticks 		Gemüse-Knusper-Dino ^{a1,a2,c,i,k} mit Kräutersahnesoße ^{a1,g} und zwei Beilagen nach Wahl 	 Salzkartoffeln ⁸ Joghurtdip _g Karottensticks	Farfalle Nudeln ^{a1} mit Tomatensoße ^{a1} ital. Hartkäse ^{2,c,g} und einer Beilage  nach Wahl	Kräutersahnesoße ^{a1,g}	 Kartoffelpüree _g  Salzkartoffeln Karottensticks Brokkoligemüse	1. Vanillejoghurt _g  2. Pflirsichpudding _g

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



= 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  haben in ihrer Gesamtheit die Auszeichnung „DGEprüfte Qualität“ der Stufe A erhalten.

Die Legende zur Erläuterung der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffen können Sie auf unserer Homepage (www.taunus-menue-service.de) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.