

Menükarte - Schulen

KW 44	DGE-Menü		Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Beilagen	Dessert
Montag 26.10.2026	Zarte Putenstreifen in Geflügelsoße ¹ _{a1,g} mit Langkornreis und Erbsengemüse  		Spaghetti Nudeln _{a1} mit milder Vier-Käse-Soße _{a1,g} dazu eine Beilage nach Wahl 	Tomatensoße _{a1}	Gemüsebrühe mit Julienne _i (Möhren, Lauch, Sellerie) Luftiger Germknödel _{a1,c,g} mit heißer Pflaumenfüllung und Vanillesoße _g 	Germknödel _{a1,c,g} mit Kirschfüllung	Rote-Bete-Salat Erbsengemüse	 1. Milchpudding Keks _{a1,g} 2. Bananenjoghurt _g
Dienstag 27.10.2026	Rahmspinat _{a1,g} mit Rührei _{c,g} und Salzkartoffel ⁸  		Bratwurst ^{8,15} mit Curry-Ketchup-Soße ⁹ _{i,j,a1} dazu zwei Beilagen nach Wahl 	Rindswurst ^{2,8} _{i,j} Tomatensoße _{a1} 	Feine Hackbällchen _{a1} mit fruchtiger Tomatensoße _{a1} geriebenem Käse ² _{c,g} dazu zwei Beilagen nach Wahl 	Veggie Bällchen _c	Vollkorn-Penne _{a1} Kartoffelpüree _{a1,g}  Salzkartoffel Kaisergemüse Kohlrabisticks	 1. Birne 2. Fruchtojoghurt Erdbe.-Rhababer ¹¹ _g
Mittwoch 28.10.2026	Türkische rote Linsensuppe mit Karotte, Zwiebeln, Minze und Kartoffeln dazu ein Roggenbrötchen _{a1,p,2}  		Bandnudeln _{a1,c} mit bunter Gemüsesoße (Karotte, Zucchini, Sellerie, Brokkoli) dazu Hartkäse ² _{c,g} 	Tomatensoße _{a1}	"Würstchengulasch" Geflügel-Bockwurst-Scheiben ^{2,3,8} in fruchtiger Tomatensoße _{a1} dazu zwei Beilagen nach Wahl  	Tomatensoße _{a1}	 Kartoffeln Farfalle _{a1} Blattsalat _{c,g}	 1. Naturjoghurt _g 2. Grießpudding _{g,a1}
Donnerstag 29.10.2026	Vollkorn-Penne _{a1} mit veganer Linsen-Bolognese _{a1,i} (Karotte, Sellerie, Lauch) und Karottensalat ^{2,3}  		Spaghetti Nudeln _{a1} mit Kürbis-Käsesoße _{a1,g} und geriebenem Käse ² _{c,g} dazu eine Beilage nach Wahl 	Tomatensoße _{a1}	Geflügelhackripsteak mit Barbecuesoße _{a1} dazu zwei Beilagen nach Wahl 	Hackrip Schwein Tomatensoße _{a1} 	 Kartoffeln Kartoffelpüree _g Brokkoligemüse Karottensalat ^{2,3} Blattsalat	 1. Pflaume 2. Fruchtojoghurt Vanille _g
Freitag 30.10.2026	Wildlachs-Fischstäbchen _{a1,d} mit Remoulade _{c,g} Kartoffelpüree ⁸ _g und Gurkensalat ^{2,3}  		Tomatencremesuppe _{a1,g} Cremiger Milchreis mit leichter Vanillenote _g dazu Apfelmus ³ und Zimt/Zucker 		Hähnchenbrustfilet mit Bratensoße _{a1} dazu zwei Beilagen nach Wahl 		Kartoffelwedges _{a1} Kartoffelpüree _g Gurkensalat ^{2,3} Möhrengemüse	 1. Waldfrucht Joghurt _g 2. Buttermilchdessert Mango _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-menu-service.de) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.