

Bestellschluss:

Freitag, den
17.04.2026
18:00 Uhr

Menükarte - Grundschulen



KW 18	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 27.04.2026	5 Mungbohnen Bällchen mit Kräuter Dip _g Salzkartoffeln und Möhrengemüse		Rindergeschnetzeltes "Asia" mit buntem Wokgemüse _{ij} in Kokos-Currysoße _{a1} und Langkornreis	Salzkartoffeln	Rinderfrikadelle _{a1,c} mit Bratensoße _{a1} Kartoffelpüree _g und Erbsengemüse	Gemüsefrikadelle Kräuter Dip Langkornreis Möhrengemüse	1. Apfel 2. Kirschquark _g
Dienstag 28.04.2026	Vollkornpenne _{a1} mit Tomatensoße _{a1} und ital. Hartkäse _{1,2,c,g} dazu Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing	Karotten- Sticks	Bunter Gemüseulasch mit Karotte, Paprika, Kohlrabi und roter Zwiebel _{a1} dazu Langkornreis	Vollkornpenne	Hähnchen Cordon bleu _{2,11,a1,g} mit Pommes frites, Curryketchupsoße _{a1} Blumenkohl	Vegetarisches Cordon bleu _{a1,a4,f,g} Tomatenketchup Blattsalat mit Essig/Öl	1. Pfirsichjoghurt _g 2. Edel-Schoko- Pudding _g
Mittwoch 29.04.2026	Hähnchenbrust "Natur" mit Geflügelsoße _{a1,g} Salzkartoffeln und Erbsengemüse		Spiral-Nudeln _{a1} mit Brokkoli-Käsesoße _{a1,g} Hartkäse _g und Kohlrabi-Sticks	Tomatensoße _{a1} Erbsengemüse	"Cremiger Gemüse Eintopf" mit Kartoffeln, Brokkoli, Karotte, Sellerie und Lauch _{a1,i} dazu ein Paar Geflügelwiener _{3,15} und ein Weizenbrötchen _{a1,a}	Soja-Wiener	1. Aprikose 2. Kreppl Mehrfrucht _{a1,c,g}
Donnerstag 30.04.2026	Gekochte Eier _c in grüner Soße _{c,g,j} mit Salzkartoffeln und Gurkensticks		Tortellini "Ricotta" _{a1,g} mit Ricotta-Spinat-Füllung mit Sahnesoße _{a1,g} Blattsalat und Essig/Öl-Dressing	Tomatensoße _{a1} Gurken- Sticks	Geflügel Fleischkäseulasch in Tomatensoße _{a1} mit Penne Nudeln _{a1} und Gurkensticks	Salzkartoffeln Blattsalat mit Essig/Öl	1. Vanillejoghurt _g 2. Stracciatella-Quark _g
Freitag 01.05.2026	Feiertag						

= 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.