

Bestellschluss:

Freitag, den  
19.06.2026  
18:00 Uhr

# Menükarte - Grundschulen



KW 27	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
<b>Montag</b> 29.06.2026	Zarte Putenstreifen in Geflügelsoße <sup>1 a1</sup> mit Vollkornreis und Erbsen		Backofengemüse mit Tomatensoße <sup>a1</sup> und Rosmarin-Kartoffelecken	Langkornreis	Gemüsebrühe mit Julienne Gemüse <sub>j</sub> Kaiserschmarrn <sup>a1,c,g</sup> mit Apfelmus <sup>3</sup>	Vanillesoße <sub>g</sub>	1. Birne 2. Kirschquark <sub>g</sub>
<b>Dienstag</b> 30.06.2026	Rahmspinat <sup>a1,g</sup> mit Rührei <sup>c,g</sup> und Salzkartoffel		4 Kartoffel-Gemüsepuffer <sup>a1,c</sup> "Pastinake, Karotte & rote Beete" mit Kräuterquark <sub>g</sub> und buntem Blattsalat <sub>g,j</sub>	Karottensalat <sup>3</sup>	Rinderkesselgulasch <sup>1 a1</sup> mit Spätzle <sup>a1,c</sup> Fingermöhren	Salzkartoffeln Karottensalat <sup>3</sup>	1. Milchpudding Butterkeks <sup>a1,g</sup> 2. Fruchtjoghurt Heidelbeer <sub>g</sub>
<b>Mittwoch</b> 01.07.2026	Raviolini mit Gemüsefüllung <sup>a1</sup> in fruchtiger Tomatensoße <sup>1 a1</sup> und Kohlrabisticks		Spaghetti <sup>a1</sup> "Al Arrabiata" <sup>1 a1</sup> mit italienischem Hartkäse <sup>2,3 c,g</sup> Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing	Tomatensoße <sup>1 a1</sup> Kohlrabi- Sticks	Hähnchenbrust "Hawaii" <sub>g</sub> mit Curry-Kokossoße <sup>1 a1,g</sup> Langkornreis und Erbsengemüse	Hähnchen "natur" Tomatensoße <sup>1 a1</sup> Salzkartoffeln Brokkoligemüse	1. Pflaume 2. Donut gezuckert <sub>a1,f,g</sub>
<b>Donnerstag</b> 02.07.2026	Steckrübeneintopf mit Kartoffel, Sellerie, Karotten und Brokkoli <sup>a1</sup> dazu ein Roggenbrötchen <sup>a1,a3</sup>		Gemüse-Bratwurst <sub>f,i</sub> mit vegetarischer Bratensoße <sup>1 a1</sup> Kartoffelpüree <sub>g</sub> und Möhrengemüse	Rindswurst <sup>3,15</sup> Kartoffelwedges <sup>a1</sup> Maisgemüse	4 Rinder-Cevapcici <sub>c</sub> mit Ajvar (mild) Kartoffelwedges <sup>a1</sup> und Mischgemüse (Erbsen, Karotten, Mais)	Tomaten-Ketchup Kartoffelpüree <sub>g</sub> Möhrengemüse	1. Kirschjoghurt <sub>g</sub> 2. Puddingcreme "Stracciatella" <sub>g</sub>
<b>Freitag</b> 03.07.2026	Gratinierter Lachs-Kartoffelauflauf <sup>c,d,g,i</sup> mit Käse überbacken dazu Blattsalat <sub>c,g</sub> und Joghurdressing <sub>g,j</sub>		Maultaschen-Burger <sup>a1</sup> mit Salat, Zwiebeln Sour Cream-süßer Senf Soße <sub>g,j</sub> eine Portion Pommes	Gemüse- Maultaschen <sup>a1,i</sup> Ketchup Röstzwiebeln <sup>a1</sup>	Gegrillter Hähnchenschenkel mit Maisgemüse gebackenen Kartoffeln und Geflügelsoße <sup>a1,g</sup>	Blattsalat/Jog. <sub>g,j</sub> Salzkartoffeln	1. Clementine 2. Sahnedessert Typ "Apfelkuchen" <sub>c,g</sub>



= 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](http://www.taunus-menue-service.de)) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.