

Bestellschluss:

Freitag, den
18.09.2026
18:00 Uhr

Menükarte - Grundschulen



KW 40	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 28.09.2026	Karottensuppe mit Karotten, Sellerie und Kartoffel ^{a1,g,i} ¹ dazu ein Weizenbrötchen ^{a1}		"Vegane Frikadelle" ^{a3,f} mit Kartoffel-Birnen-Stampf ^g grüne Bohnen und veganer Bratensoße ^{a1}	Rinderfrikadelle ^{a1,c} Kartoffelpüree ^g Möhrengemüse	Rindfleisch-Lasagne ^{a1,c,g} mit Gouda überacken Tomatensoße ^{a1} und weißem Gurkensalat ^{g,i}	Gemüse- lasagne ^{a1,c,g}	1. Apfel 2. Fruchtquark Erdbeere ^g
Dienstag 29.09.2026	Brokkolicurry ^{a1,i} mit Linsen und Vollkornreis und Kohlrabisticks		Gebackener Seelachs in Vollkornpanade ^{a1,d} mit Kräuterdip ^g dazu Kartoffelpüree ^g mit Erbsengemüse	Ketchup Langkornreis Kohlrabisticks	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons, und Erbsen ^{a1,g} dazu Langkornreis	Kartoffelpüree ^g	1. Pfirsich-Maracuja- Joghurt ^g 2. Edel-Schoko- Pudding ^g
Mittwoch 30.09.2026	Hähnchenbrustfilet "Natur" mit Bratensoße ^{a1} ¹ , Farfalle ^{a1} und Erbsengemüse		Eier-Omelette ³ mit Spinatsahnesoße ^{a1,g} ¹ Salzkartoffeln Möhrengemüse	Farfalle ^{a1} Erbsengemüse	Kartoffel-Blumenkohlgratin in feiner Käsebechamel ^{a1,g} überbacken mit Gouda dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing ^{c,g}	Kartoffelgratin ^{a1,g} Möhrengemüse	1. Pfirsich 2. Marmor- Kuchenscheibe ^{a1,c,g}
Donnerstag 01.10.2026	Vegetarische Bauernpfanne (mit Kartoffeln, Brokkoli, Bohnen, Erbsen und Möhren) und einem Joghurdip ^g		Trevelli ^{a1} mit Tomatensoße ^{a1} ¹ und ital. Hartkäse ^{1,2} ^{c,g} Blattsalat mit Joghurdressing ^{c,g}	Maisgemüse	6 kleine Geflügelfrikadellen ^{a1,c,j} mit Geflügelsoße ^{a1} ¹ Maisgemüse und Kartoffelpüree ^g	Gemüsebällchen ^{a1,c} Tomatensoße ^{a1} ¹ Blattsalat ^{c,j} Trevelli ^{a1}	1. Erdbeerjoghurt ^g 2. Buttermilchdessert- Limette ^g
Freitag 02.10.2026	Kabeljau ^{a1,d} in Limetten-Petersilien-Panade mit Paprikadip ^{g'} Rosmarinkartoffeln und Kohlrabisticks		Zwei Chicken Nugget Burger Chicken Nuggets in Backteig ^{a1} ⁸ Eisbergsalat, Tomate, Gurke Tomatenketchup und Hamburger Brötchen Natur ^{a1}	Gemüse- Nuggets ^{a1,a3} Sweet Chili Soße	Flädlesuppe ^{a1,c,g} Milchreis ^g mit leichter Vanillenote und Melonenkompott	Zimt/Zucker Apfelmus ³	1. Wassermelone (selber schneiden) 2. Stracciatella-Quark ^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.



= 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 Zusatzstoffe können Sie auf unserer Homepage (www.taunus-menue-service.de) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.