Bestellschluss:
Freitag, den
24.10.2025
18:00 Uhr

Menükarte - Grundschulen

MW 3	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 02.11.2026	Vollkornpenne a1 mit Gemüsebolognese a1,i (Sellerie, Karotte,Lauch) und geriebenem Käse 2 c,g Karottensalat 3		Geflügelragout in Sahnesoße a1,g mit Langkornreis und Erbsengemüse	Karottensalat 3	Chili con Carne vom Rind mit roten Bohnen, Mais, Paprika und Kartoffelwürfel a1 dazu Weizenbrötchen a1	Chili sin carne a1 mit Mung Bean- "Hack"	1. Milchpudding Vanille g 2. Kirschquark g
Dienstag 03.11.2026	Gemüsenuggets a1,a3,g (mit Mais, Karotten und Erbsen) mit einem Kräuterdip g Salzkartoffeln 8 und Möhrengemüse		"Seelachs Fischli" Seelachs paniert a1,c,d mit Dillsoße a1,g Kaisergemüse und Salzkartoffeln 8	Kräuterdip g Möhrengemüse Pommes Frites	Hähnchen Cordon bleu 2,11 a1,g mit Pommes frites, ~~Curryketchupsoße~~ a1 Gurkensalat 2,3 g	Veg. Cordon bleu a1,g ~~Salzkartoffeln 8~~ Ketchup ~~Möhrengemüse~~	1. Apfel 2. Panna Cotta g
Mittwoch 04.11.2026	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße 1 a1,g Farfalle a1 und Erbsengemüse		~~Kartoffel-Kürbisauflauf~~ c,g mit Gouda überbacken dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing c,g	Kartoffelauflauf c,g ~~Karottensticks~~	Spaghetti Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße Ital. Hartkäse Blattsalat mit Joghurtdressing c,g	Erbsengemüse	1. Naturjoghurt g 2.Kirschjoghurt g
Donnerstag 05.11.2026	Eier-Omelette c,g mit Kräutersahnesoße a1,g Salzkartoffeln 8 und Brokkoligemüse		Rindergeschnetzeltes in Rahmsoße a1,g dazu Eierspätzle a1,c und Apfelrotkohl 11, a1,g	Salzkartoffeln 8 Erbsengemüse	Hähnchen Kebab mit Fladenbrot a,a5,k Krautsalat, Eisbergsalat und Tzaziki g	Kartoffelpüree g Apfelrotkohl 11, a1,g	1. Banane 2. Stracciatella-Quark g
Freitag 06.11.2026	Pazifisches Schollenfilet a1,d,g mit einer Dill-Senfsoße a1,g Paprika-Ebly a1 dazu Blattsalat mit Joghurtdressing c,g	Gurkensticks	Brokkolicremesuppe a1,g Gebackene Grießschnitten a1,c,g mit Apfelmus 3 und Zimt/Zucker		Geflügelfleischkäse mit Bratensoße a1 Kartoffelpüree a1,g Brokkoligemüse	Tomatensoße a1 Paprika-Ebly a1 Maisgemüse	1. Milchpudding Keks a1,g 2. Fruchtjohgurt Heidelbeer 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 in ihrer Gesamtheit die Auszeichnung „DGEprüfte Qualität" der Stufe A erhalten.

Bestellschluss:
Freitag, den
31.10.2025
18:00 Uhr

Menükarte - Schulen

MW 4	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 09.11.2026	Kleine vegetarische Maultaschen a1,c,i mit mediterraner Gemüsesoße a1 (Zucchini, Aubergine, Paprika und Karotte) und Hartkäse 1,2 c,g		Paniertes Gemüseschnitzel a1,i (mit Karotten, Blumenkohl, Erbsen) mit Tomatensoße a1 Kartoffel Wedges a1 und Möhrengemüse	Salzkartoffeln 8 Brokkoligemüse	"Köttbullar" vom Rind mit Preiselbeersoße 1,3 a1,g Salzkartoffeln 8 und Brokkoli	Mung Bean Bits Möhrengemüse	1. Kirschjoghurt g 2. Quarkdessert Birne g
Dienstag 10.11.2026	Knackiges Gemüsecurry a1,g mit Paprika, Brokkoli und Karotten in Kokossoße dazu Langkornreis		Dorschnuggets a1,d mit Dillsahnesoße a1,g Kartoffelpüree 8 g Kohlrabisticks	Langkornreis Karottensticks	Zarte Putenstreifen in heller Rahmsoße dazu Eierspätzle a1,c und Apfelrotkohl 11, a1,g	Gemüsegulasch a1,i Salzkartoffeln Rosenkohl	1. Apfel 2. Rote Grütze aus Grieß und Himbeer a1
Mittwoch 11.11.2026	Linseneintopf 1 i mit buntem Marktgemüse (Sellerie, Karotten, Lauch) und einem Weizenbrötchen a1		Bunte Farfalle a1 mit Gemüsebällchen a1,c,f,i fruchtiger Tomatensoße a1 dazu Gurkensalat 2,3 g		Hähnchenbrust paniert a1, c, g mit Paprikasoße 1 a1 Pommes Frites und Blumenkohl	Tomatensoße a1 bunte Farfalle a1 Gurkensalat 2,3 g	1. Vanillejoghurt g 2. Cheesecake- Dessert c,g
Donnerstag 12.11.2026	Gulasch vom Rind 1 a1 mit Vollkornspirelli a1 und Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing i		Tortellini "Verdura" a1,c grüne Nudelringe mit Gemüsefüllung [redacted] a1,g [redacted]	[redacted] a1 Tomatensoße a1 Blattsalat mit Joghurtdressing c,g	Kirsch-Joghurt-Soße a1,g mit Penne Nudeln a1 und weißen Schokosplittern g		1. Clementine 2. Grießbrei a1,g
Freitag 13.11.2026	Paniertes Rotbarsch-Filet a1,c,d mit Kräuterdip g Salzkartoffeln 8 und Gurkensalat (Essig/Öl) 2,3		Cremiger Karotteneintopf mit feinen Gemüsewürfeln 2,3,8, a1,i und einem Roggenbrötchen a1,a2,a3		Rinderfrikadelle a1,c mit Bratensoße 1 a1 Blumenkohl Kartoffelpüree a1,g	Gemüse-Frikadelle a1,i Kräuterdip i Gurkensalat 2,3 Salzkartoffeln 8	1. Milchpudding Schoko g 2. Fruchtjoghurt Erdb.-Rhababer 11 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). unser Fleisch überwiegend von der Familienmetzgerei Klein aus Kronberg.

= Menüs mit Fisch

Wir beziehen

= 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.

Menükarte - Schulen

MW 5	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 16.11.2026	Vegane Bolognese mit Mungobohnenhack $_{a1,i}$ Sellerie und Karotte dazu Vollkorn-Spiralnudeln $_{a1}$ und Karottensalat ^{2,3}		Kartoffel-Gnocchi $_{a1,c}$ [redacted] $_{a1,g}$ und Karottensalat ^{2,3}	Tomatensoße $_{a1}$	Geschnetzeltes vom Rind in Rahmsoße $_{a1,g}$ mit Eierspätzle $_{a1,c}$ und Apfelrotkohl ^{11}, $_{a1,g}$	Langkornreis Karottensalat ^{3}	1. Naturjoghurt $_{g}$ IIA 2. Fruchtpudding Erdbeere $_{g}$
Dienstag 17.11.2026	Farfalle Nudeln $_{a1}$ mit Spinat-Käse-Soße $_{a1,g}$ und Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing ^{1,3,5}		Hühnersuppe mit buntem Gemüse (Karotte, Lauch, Sellerie) und feinem Hühnerfleisch dazu ein Weizenbrötchen $_{a1,a2}$		Gebackener Hähnchenschenkel mit Curryketchupsoße $_{a1}$ Pommes Frites und Blumenkohlgemüse	Geflügelsoße $_{a1}$ Vollkornreis	1. Birne IIA 2. Edel-Schoko-Pudding $_{g}$
Mittwoch 18.11.2026	Bunte Gemüse-Pfanne $_{a1}$ mit Süsskartoffeln und Ananas in Kokosmilch und Langkornreis		Karottensuppe $_{a1,g}$ Kaiserschmarrn $_{a1,c,g}$ mit Apfelmus ^{3}	Vanillesoße $_{a1,g}$	Geflügel Kochklopse $_{c}$ mit Kräutersahnesoße $_{a1,g}$ Salzkartoffeln und Erbsengemüse	Tomatenketchup Langkornreis	1. Fruchtjoghurt IIA Aprikose-Mango $_{g}$ 2. Panna Cotta $_{g}$
Donnerstag 19.11.2026	Rahmspinat $_{a1,g}$ mit Salzkartoffeln und Rührei $_{c,g}$		Farfalle Nudeln $_{a1}$ mit fruchtiger Tomatensoße $_{a1}$ und Ital. Hartkäse $_{c,g}$ dazu Gurkensalat (Essig/Öl) ^{2,3}		Hähnchenbrustfilet an Curry-Kokossoße $_{a1,g}$ mit Langkornreis und Brokkoligemüse	Salzkartoffeln Gurkensalat (Essig/Öl) ^{2,3}	1. Pflaume IIA 2. Buttermilchdessert-Limette $_{g}$
Freitag 20.11.2026	Pazifisches Schollenfilet mit Petersilie $_{a1,d}$ Dillsoße $_{g}$ Salzkartoffeln und Erbsengemüse		Käseknöpfle $_{a1,c,g}$ mit Röstzwiebeln und Blattsalat mit Joghurt-Dressing $_{c,g}$		Zartes Putengeschnetzeltes in heller Rahmsoße $_{a1,g}$ dazu Penne Nudeln $_{a1}$ und Erbsengemüse	Blattsalat mit Joghurt-Dressing	1. Pfirsich-Maracuja Joghurt $_{g}$ IIA 2. Stracciatella-Quark $_{g}$

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.

IIA = Die Angebote mit dem Sticker IIA 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.