

**Bestellschluss:**  
 Freitag, den  
 26.04.2024  
 18:00 Uhr

# Menükarte



	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
<b>Montag</b> 06.05.2024	Zarte Putenstreifen in Geflügelsoße <sup>a1</sup> mit Langkornreis und Erbsen		Bio-Kartoffel- Gemüseauflauf <sup>g</sup> mit Karottensalat <sup>3</sup>		Gemüsebrühe mit Julienne Gemüse <sup>i</sup> Kaiserschmarrn <sup>a1,c,g</sup> mit Apfeimus <sup>3</sup>	Vanillesoße <sup>g</sup>	1. Obst der Saison 2. Karamellpudding <sup>g</sup>
<b>Dienstag</b> 07.05.2024	Rahmspinat <sup>a1,g</sup> mit Rührei <sup>c,g</sup> und Salzkartoffeln		"Plant Based Frikassee" <sup>a1,a4</sup> Veganes Reisgericht mit Champignons, Erbsen/Möhren und Erbsenprotein		Rinderkessulgulasch <sup>a1</sup> mit Spätzle <sup>a1,c</sup> und grünen Bohnen	Salzkartoffeln	1. Milchpudding Butterkeks <sup>a1,g</sup> 2. Fruchtjoghurt Erdb.-Rhababer <sup>11</sup> <sup>g</sup>
<b>Mittwoch</b> 08.05.2024	Kartoffeltaschen <sup>g</sup> mit Tomate-Mozzarella-Füllung auf Ratatouillegemüse und Joghurt Dip <sup>g</sup>		Spaghetti <sup>a1</sup> "Al Arrabiata" <sup>a1</sup> mit italienischem Hartkäse <sup>2,3</sup> Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing	Tomatensoße <sup>a1</sup> Kohlrabi- Sticks	Hähnchenschnitzel "Hawaii" <sup>g</sup> mit Curry-Kossoße <sup>a1,g</sup> Langkornreis und Erbsengemüse	Möhrengemüse	1. Kirschjoghurt <sup>g</sup> 2. Buttermilchdessert Mango <sup>g</sup>
<b>Donnerstag</b> 09.05.2024							
<b>Freitag</b> 10.05.2024	Gratinierter Lachs-Kartoffelauf <sup>c,d,g</sup> mit Käse überbacken dazu Blattsalat und Joghurt dressing <sup>c,s,l</sup>	Gurken- Sticks	"Lass-die-Sau-raus" <sup>a1,c,f</sup> mit Kartoffelpüree <sup>g</sup> und Sauerkraut und veg. Bratensoße	Röstbratwurst <sup>1,5</sup>	Gegrillte-Hübschenschnitzel <sup>g</sup> mit Maisgemüse Ofenkartoffeln und Geflügelsoße <sup>a1,g</sup>	Möhrengemüse	1. Naturjoghurt <sup>g</sup> 2. Fruchtpudding Erdbeere <sup>g</sup>

## Christi Himmelfahrt

= Vegetarische / vegane Menüs bzw. vegetarische / vegane Alternativen zu Menüs mit Fleisch  
 = Menüs enthalten Komponenten in BIO-Qualität  
 = Die Menüs mit dem DGE-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert  
 = Menüs mit Fisch  
 = Menüs mit Fleischkomponenten (Rind, Geflügel, Schwein).  
 Wir beziehen unser Fleisch überwiegend von der Familienmetzgerei Schürger aus

Bio zertifiziert durch: DE-ÖKO-001

EU-Betrieb, EU-Zulassungs-Nr.: DE-HE 10035-EG

Die Legende zur Erläuterung der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe können Sie auf unserer Homepage ([www.taunus-menus-service.de](http://www.taunus-menus-service.de)) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.