

Bestellschluss:
Freitag, den
12.04.2024
18:00 Uhr

Menükarte



	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 22.04.2024	Karottensuppe mit Karotten, Sellerie und Kartoffel ^{a1,g,i} dazu ein Weizenbrötchen ^{a1}		"Pflanzerl" ^{a3,i} mit Erdäpfel-Birnen-Stampf ^g grünen Bohnen und vegane Bratensoße ^{a1,r}	Gefl. Frikadelle Möhrengemüse	Geschneitztes vom Rind in Rahmsoße ^{a1,g} mit Farfalle Nudeln ^{a1,c} und buntem Möhrengemüse		1. Naturjoghurt ^g 2. Fruchtpudding Erdbeere ^g
Dienstag 23.04.2024	Brokkolicurry ^{a1} mit Linsen und Vollkornreis und Kohlrabisticks		Käsekнопfle ^{a1,c,g} mit Röstzwiebeln ^{a1} und Blattsalat ^{c,g} mit Joghurt Dressing		Zwei Geflügel- Bratwurst-Brezeln ³ mit Geflügelbratensoße ^{a1} Kartoffelpüree ^g und Ananasraut	zwei Bratwurst- Brezeln ³ Ketchup Salzkartoffeln Kohlrabisticks	1. Pfirsich-Maracuja- Joghurt ^g 2. Edel-Schoko- Pudding ^g
Mittwoch 24.04.2024	Hähnchenbrustfilet mit Estragonsoße ^{a1,r} Farfalle ^{a1} und Möhrengemüse		gebackener Seelachs in Vollkornpanade ^{a1,d} mit Sour Cream ^g dazu Kartoffel-Püree ^g mit Erbsengemüse		Bio Tortelloni "Ricotta" ^{a1,g} mit Ricotta-Spinat-Füllung mit Tomatensoße ^{a1} Blattsalat und Essig/Öl-Dressing		1. Obst der Saison 2. Panna Cotta ^g
Donnerstag 25.04.2024	Vegetarische Bauernpfanne (mit Kartoffeln, Brokkoli, Bohnen, Erbsen und Möhren) und einem Joghurt Dip ^g		Pikantes Chili sin Carne mit Kartoffel, Mais, roten Bohnen dazu ein Weizenbrötchen ^{a1,a2}	Möhrengemüse	Kleine Geflügelfrikadellen ^{a1,c,i} mit Geflügelsoße ^{a1} Maisgemüse und Kartoffelpüree ^g		1. Himbeerjoghurt ^g 2. Buttermilchdessert- Limette ^g
Freitag 26.04.2024	Kabeljau ^{a1,d} in Limetten-Petersilien-Panade mit Paprikadip ^r Rosmarinkartoffeln und Gurkensalat Essig/Öl ¹		Bunte Farfalle ^{a1} mit Gemüsebällchen ^{a1,c,i} in fruchtiger Tomatensoße dazu Gurkensalat ^{a3}	Gurkensticks	Maiscremesuppe ^{a1,g} Quarkbärrchen ^{a1,c,g} mit Apfelmus ³ und Puderzucker		1. Obst der Saison 2. Stracciatella-Quark ^g

= Vegetarische Menüs bzw. vegetarische Alternativen zu Menüs mit Fleisch
 = Menüs mit Fleischkomponenten (Rind, Geflügel, Schwein). Wir beziehen unser Fleisch überwiegend von der Familienmetzgerei Schürger.
 = Menüs mit Fisch
 = Menüs enthalten Komponenten in BIO-Qualität
 = Die Menülinie 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

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-menue-service.de) jederzeit einsehen und zum Aushang ausdrucken.