

**Bestellschluss:**  
Freitag, den  
03.05.2024  
18:00 Uhr

# Menükarte



KW 20	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
<b>Montag</b> 13.05.2024	No Meat Balls <sup>a1,c,f</sup> (veg. Bällchen auf Sojabasis) mit Kräuterdip <sup>g</sup> Saizkartoffeln und buntem Möhrengemüse		Bio-Nudelaufauf <sup>a1,g</sup> mit mediterranem Gemüse und Gouda überbacken dazu Karottensalat <sup>3</sup>		Bratwurst vom Schwein <sup>8</sup> mit Bratensoße <sup>a1</sup> Kartoffelpüree <sup>g</sup> und Erbsengemüse	Rindswurst	1. Pflirsich-Maracuja- Joghurt <sup>g</sup> 2. Kirschkvark <sup>g</sup>
<b>Dienstag</b> 14.05.2024	Vollkornpenne <sup>a1</sup> mit Tomatensoße <sup>a1</sup> und Ital. Hartkäse <sup>1,2</sup> dazu Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing		Gegrillter Maultaschen-Burger <sup>a1</sup> mit Salat, Zwiebel Sour Cream, süßer Senf Sauce <sup>g1</sup> Blattsalat und Joghurdressing c.g	Gemüse- Maultasche <sup>a1,j</sup>	Hähnchen Cordon bleu <sup>2,11</sup> mit Pommes frites, Ketchup und Blumenkohl	Vegetarisches Cordon bleu <sup>a1,a4,f,g</sup>	1. Obst der Saison 2. Edel-Schoko- Pudding <sup>g</sup>
<b>Mittwoch</b> 15.05.2024	Hähnchenbrust mit Geflügelsoße <sup>a1,g</sup> Saizkartoffeln und Erbsengemüse	Karotten- Sticks	Spiral-Nudeln <sup>a1</sup> mit Brokkoli-Sahnesoße <sup>a1,g</sup> Reibekäse <sup>g</sup> und Gurken-Sticks	Tomatensoße <sup>a1</sup>	Geflügel Fleischkäsegulasch in Tomatensoße <sup>a1</sup> mit <del>Kartoffelpüree</del> <sup>g</sup> und Sommergemüse (Erbsen, Karotten, Bohnen)	Farfalle Nudeln	1. Milchpudding Vanille <sup>g</sup> 2. Naturjoghurt <sup>g</sup>
<b>Donnerstag</b> 16.05.2024	Raviolini mit Gemüsefüllung <sup>a1</sup> in fruchtiger Tomatensoße <sup>a1</sup> und einem Blattsalat mit Joghurt-Dressing <sup>c,g</sup>	Karotten- Sticks	Kartoffelgratin in feiner Käsebechamel <sup>a1,g</sup> überbacken mit Gouda Blumenkohlgemüse	Karotten- Sticks	Rinderfrikadelle <sup>a1,c</sup> mit Bratensoße <sup>a1</sup> Spätzle <sup>a1,c</sup> und Erbsengemüse	Gemüse- Frikadelle <sup>a1,a2,c,i,h</sup>	1. Mangojoghurt <sup>g</sup> 2. <del>Strawbelle-Quark</del> <sup>g</sup>
<b>Freitag</b> 17.05.2024	Schlemmerfilet "Italiano" <sup>a1,d,g1</sup> mit Tomate-Mozzarella Auflage Paprika-Ebly <sup>a1</sup> und Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing	Kohlrabi- Sticks	Brokkoliremesuppe <sup>a1,g</sup> Pfannkuchen mit Apfelsmus <sup>3</sup> mit Zimt/Zucker		Hähnchen-Filetspieß mit roter Currysoße <sup>a1</sup> Kartoffel Wedges und Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing	Langkornreis Kohlrabisticks	1. Obst der Saison 2. Panna Cotta <sup>g</sup>

= Vegetarische / vegane Menü bzw. vegetarische / vegane Alternativen zu Menüs mit Fleisch  
 = Menü 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.