

Bestellschluss:
Freitag, den
10.05.2024
18:00 Uhr

Menükarte



KW 21 **DGE-Menü** **Alternativ** **Menü 2** **Alternativ** **Menü 3** **Alternativ** **Dessert**

Feiertag

| Tag | Menü 2 | Alternativ | Menü 3 | Alternativ | Dessert |
|---------------------------------|---|---|--|---|--|
| Montag 20.05.2024 | | | | | |
| Dienstag 21.05.2024 | Risoleekartoffeln mit Kräuterquark ^g und Karottensalat ³ | Vegetarisch gefüllte Paprika mit Tomatensoße ^{a1,g} Langkornreis und Sommergemüse Erbsen, Karotten, Bohnen) | Spiralnudeln ^{a1} mit einer Puten-Schinken-Sahnesauce ^{a1,g} und Karottensalat ³ | Tomatensoße ^{a1} Karottensticks | 1. Kirschjoghurt ^g 2. Buttermilchdessert Mango ^g |
| Mittwoch 22.05.2024 | Gulasch vom Rind ^{a1} mit Vollkornnudeln ^{a1} und Bohningemüse | Bunter Gemüsegulasch mit Karotte, Paprika, Kohlrabi und roter Zwiebel ^{a1} dazu Langkornreis | Flädlesuppe ^{a1,c,g} Milchreis ^g mit leichter Vanillernote und Erdbeerkompott | Zimt/Zucker | 1. Obst der Saison 2. Nuss-Nougat- Pudding ^{a1,2} |
| Donnerstag 23.05.2024 | Hokifilet "Müllerin Art" ^{a1,d,g} mit Kräutern mehliert feinem Joghurt dip ^g Bratkartoffeln Gurkensalat Essig/Öl ^j | Trevelli ^{a1} mit Tomatensoße ^{a1} und ital. Hartkäse ^{1,2,c,g} Blattsalat mit Joghurt dressing ^{c,g} | Hähnchenbrust "Natur" mit dunkler Rahmsauce ^{a1,g} Salzkartoffeln ³ und bunten Karotten | | 1. Obst der Saison 2. Grießbrei ^{a1,g} |
| Freitag 24.05.2024 | Rahmspinat ^{a1,g} mit Rührei ^{c,g} und Salzkartoffel | Zwei Hot Dogs Geflügel mit Röstzwiebeln & Gurke Hot Dog Brötchen ^{a1,c,g} mit Senf & Ketchup | Hühnerfrikassee mal anders mit Spargel, Zucchini Karotte & Tomate ^{a1,9} dazu Langkornreis | | 1. Milchpudding Schoko ^c 2. Fruchtjoghurt ¹¹ Erb.-Rhababer ^g |

= Vegetarische / vegane Menüs bzw. vegetarische / vegane Alternativen zu Menüs mit Fleisch
 = 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
 = Menüs mit Fleischkomponenten (Rind, Geflügel, Schwein). Wir beziehen unser Fleisch überwiegend von der Familienmetzgerei Schürger aus Franken.
 = Menüs mit Fisch

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.