

# Menükarte - Schulen

KW 3	DGE-Menü	Alternativ	Menü 2	Alternativ	Menü 3	Alternativ	Dessert
Montag 13.01.2025	Vollkornpenne <sup>a1</sup> mit Gemüsebolognese <sup>a1,i</sup> (Sellerie, Karotte, Lauch) und geriebenem Käse <sup>2,c,g</sup> Karottensalat <sup>3</sup>		Bio-Kartoffel- Gemüseauflauf <sup>g</sup> mit Gurkensalat <sup>2,3,g</sup>	Karottensalat <sup>2,3</sup>	Chili con Carne vom Rind mit roten Bohnen, Mais, Paprika und Kartoffelwürfel <sup>a1</sup> dazu Weizenbrötchen <sup>a1</sup>	Chili sin carne <sup>a1</sup> (vegan)	1. Obst der Saison  2. Kirschquark <sup>g</sup>
Dienstag 14.01.2025	Gemüsenugets <sup>a1,a3,g</sup> (mit Mais, Karotten und Erbsen) mit einem Kräuterdip <sup>g</sup> , Salzkartoffeln <sup>8</sup> und Möhrengemüse		"Seelachs Fischli" Seelachs paniert <sup>a1,d</sup> mit Dillsöße <sup>a1,g</sup> Kaisergemüse und Salzkartoffeln <sup>8</sup>	Möhrengemüse Pommes Frites	Hähnchen Cordon bleu <sup>2,11</sup> <sup>a1,g</sup> mit Pommes frites, Curryketchupsoße <sup>a1</sup> Gurkensalat <sup>2,3,g</sup>	Salzkartoffeln <sup>8</sup> Ketchup Möhrengemüse	1. Milchpudding Vanille <sup>g</sup> 2. Edel-Schoko- Pudding <sup>g</sup>
Mittwoch 15.01.2025	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße <sup>1</sup> <sup>a1,g</sup> Farfalle <sup>a1</sup> und Erbsengemüse		Kartoffel-Kürbisauf <sup>c,g</sup> mit Gouda überbacken dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing <sup>c,g</sup>	Kartoffelauf <sup>c,g</sup> Karottensticks	Fruchtige Tomatencremesuppe <sup>a1,g,i</sup> mit Kräutern verfeinert dazu ein Laugenbrötchen <sup>a1,a2</sup> Karottensticks	Blattsalat Essig/Öl-Dressing	1. Obst der Saison  2. Naturjoghurt <sup>g</sup>
Donnerstag 16.01.2025	Eier-Omelette <sup>c,g</sup> mit Kräutersahnesoße <sup>a1,g</sup> Salzkartoffeln und Brokkoligemüse		Rindergeschnetzeltes in Rahmsöße <sup>a1,g</sup> dazu Eierspätzle <sup>a1,c</sup> und bunte Möhren	Salzkartoffeln Erbsengemüse	Gebackene Frühlingsrolle <sup>a1,c,i</sup> mit Sweet-Chili-Tomatensoße <sup>a1</sup> Langkornreis und Erbsengemüse	bunten Möhren	1. Mangojoghurt <sup>g</sup> 2. Stracciatella-Quark <sup>g</sup>
Freitag 17.01.2025	Pazifisches Schollenfilet <sup>a1,d,g</sup> mit einer Dill-Senfsoße <sup>a1,g,j</sup> Paprika-Ebly <sup>a1</sup> dazu Blattsalat mit Joghurt dressing <sup>c,g</sup>		Brokkolicremesuppe <sup>a1,g</sup> Grießbrei <sup>a1,g</sup> mit leichter Vanille-Note und Apfelmus <sup>3</sup>	Zimt&Zucker	Zwei Köfte <sup>a1</sup> mit Paprikasoße <sup>g,a1</sup> Kartoffel Wedges Brokkoligemüse	Kartoffelklöße <sup>a1,c</sup> grüne Bohnen	1. Obst der Saison  2. Fruchtjoghurt Heidelbeer <sup>g</sup>

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



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



= Menüs enthalten Komponenten in BIO-Qualität



= Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



= Menüs mit Fleischkomponenten (Rind, Geflügel, Schwein). Wir beziehen unser Fleisch überwiegend von der Familienmetzgerei Klein aus Kronberg.



= Menüs mit Fisch

Bio zertifiziert durch: DE-OKO-001

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