

Bestellschluss:

Freitag, den

30.01.2026

16:00 Uhr

Menükarte - OW



KW 07	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert
Montag 09.02.2026	Zarte Putenstreifen in Geflügelsoße ¹ a1,g mit Langkornreis und Erbsengemüse	Kartoffeltaschen ³ g "Frischkäse-Kräuter" auf Kohlrabi-Möhrengemüse und Kräutersahnesoße a1,g	Luftiger Germknödel a1,c,g mit heißer Pflaumenfüllung und Vanillesoße g	Karamellpudding g
Dienstag 10.02.2026	Rahmspinat a1,g mit Rührei c,g und Salzkartoffel ⁸	Rindswurst ^{2,8} i,j mit Curry-Ketchup-Soße ⁹ i,j,a1 Kartoffelpüree a1,g und Kaisergemüse	Feine Hackbällchen a1 mit fruchtiger Tomatensoße a1 mit Vollkorn-Penne a1 und geriebenem Käse ² c,g Kohlrabisticks	Obst der Saison
Mittwoch 11.02.2026	Warmer Gemüse Couscous a1,i (Karotte, Porree, Paprika, Tomate) mit mildem Gemüse-Curry a1 (Zucchini, Karotte, Lauch, Chinakohl)	Rustikaler Karotten-Kürbiseintopf mit feiner Kartoffel Sellerie, Karotte und Lauch a1,g,i und einem Weizenbrötchen a1	"Würstchengulasch" ^{2,3,8} Gefl. Bockwurst-Scheiben in fruchtiger Tomatensoße a1 mit Farfalle Nudeln a1 dazu Blattsalat / Joghurt-Dressing c,g	Fruchtjoghurt g
Donnerstag 12.02.2026	Vollkorn-Penne a1 mit veganer Linsen-Bolognese a1,i (Karotte, Sellerie, Lauch) und Karottensalat ^{2,3}	Gemüse-Frikadelle "Kürbis-Steckrüben" a1 mit Kürbis-Käsesoße a1,g Kartoffelpüree g und Brokkoligemüse	Geflügelhackripsteak mit Barbecuesoße a1 Brokkoligemüse Salzkartoffeln ⁸	Obst der Saison
Freitag 13.02.2026	Wildlachs-Fischstäbchen a1,d mit Remoulade c,g Kartoffelpüree ⁸ g und Gurkensalat ^{2,3}	Cremiger Milchreis mit leichter Vanillenote g dazu Apfelmus ³ und Zimt/Zucker	Hähnchenbrust "Piccata Milanese" a1,c,g mit Tomatensoße a1 Spaghetti Nudeln a1 und Möhrengemüse	Milchpudding Schoko g

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



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



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



= Menüs mit Fisch



= Regionale Komponenten in Gerichten, die aus der Region bezogen werden. Für mehr Frische, kurze Transportwege und die Unterstützung lokaler Anbieter.

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.