

Speiseplan

KW 04, 19.01.2026 - 25.01.2026

Schule

Ausbildungsverbund Rhöner Lebensmittel e.V.
Am Michaelshof 1
36115 Hilders
Tel: 06684 - 9174144

email: kueche@ausbildungsverbund-rhoen.de



Ausbildungsverbund
Rhöner Lebensmittel e.V.

Montag 19.01.2026	Dienstag 20.01.2026	Mittwoch 21.01.2026	Donnerstag 22.01.2026	Freitag 23.01.2026
Menü 1 Cremesuppe mit Sellerie und Apfel, dazu Laugenstange; frisches Obst d, e	Menü 1 Dutsch mit Porreebröh', (Kartoffelteig, Rinderhackfleisch vom Rhönhof Henkel/Mahlerts und Schmand, geschichtet und gebacken, dazu Lauchsoße);, Drink 2, 3, 5, a, a1, d, e	Menü 1 Backofenkartoffeln mit Gemüsesticks und Kräuterquark; Obstkompost 3, d, l	Menü 1 Rahmgeschnetzeltes vom Schwein (Fleisch von der Metzgerei Mihm) dazu, Vollkornreis und Gemüse;, selbstgemachter Wackelpudding aus Säften von der Kelterei Herbst/Schwarzbach 3, d, e	Menü 1 Vollkornnudeln mit Linsenbolognese und Rohkostsalat; Fruchtjoghurt 2, 3, 9, a, d, e, l
	Menü 2 veggie-Dutsch mit Porreebröh' (Kartoffelteig, Grünkern und Schmand, geschichtet und gebacken, dazu Lauchsoße);, Drink 2, 3, 5, a, a1, a2, d, e	Menü 2 Nudelgericht 3, a, a1, b, e	Menü 2 Soja-Gemüse-Geschnetzeltes dazu Vollkornreis und Gemüse; veggi Wackelpudding 3, d, e, l	Menü 2 Nudelgericht 3, a, a1, b, e
Menü 3 Nudelgericht 3, a, a1, b, e	Menü 3 Nudelgericht 3, a, a1, b, e		Menü 3 Nudelgericht 3, a, a1, b, e	
Leberkäsweck 3, 4, 8, 9, a, a1, e	Leberkäsweck 3, 4, 8, 9, a, a1, e	Leberkäsweck 3, 4, 8, 9, a, a1, e	Leberkäsweck 3, 4, 8, 9, a, a1, e	Leberkäsweck 3, 4, 8, 9, a, a1, e

Wir verwenden in unserer Küche folgende regionale Produkte: Fleisch von der Metzgerei Mihm Tann, Paradieshof Lahrbach, Hackfleisch ausschließlich vom Rhönhof Henkel/Mahlerts (Aufzucht und Fütterung Bio-Qualität), Geflügel vom Geflügelhof Bleuel Hofbieber, Kartoffeln überwiegend von antonius-Netzwerk Mensch. Brot und Vollkornbrot vom antonius-Netzwerk Mensch. Wir verwenden in unserer Küche folgende Bio - Produkte: Bio-Milch vom antonius-Netzwerk Mensch (immer wenn es Pudding/Milchreis/Grießbrei/Vanillesoße gibt), Eier von Julian Fink und Lindengut (immer wenn das volle Ei serviert wird), während der Saison: ab und zu Gemüse vom Lindengut/Dipperz.

In den von uns produzierten Speisen werden keine Geschmacksverstärker (Glutamat, Hefeextrakt), Süßstoffe (Aspartam, Saccharin, etc.), Farbstoffe oder natürliche und künstliche Aromen verarbeitet.

In den zugekauften Produkten wie Wurst/Würstchen etc. kann Glutamat enthalten sein. Kennzeichnung: 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a2=Dinkel, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, l=Senf

Schneller Teller

Speiseplan

19.01.2026 - 25.01.2026
Schule

Ausbildungsverbund Rhöner Lebensmittel e.V.
Am Michaelshof 1
36115 Hilders
Tel: 06684 - 9174144
email: kueche@ausbildungsverbund-rhoen.de



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 19.01.2026 - 25.01.2026

1=Farbstoff, 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärtzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 10=Phenylalaninquelle, 11=verzehrabführend, 12=gentechnisch verändert, 13=Nitritpökelsalz, a=Glutenhaltiges Getreide, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch, e=Sellerie, f=Sesam, g=Lupine, h=Krebstiere, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite, n=Weichtiere, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, a4=Hafer, a5=Kamut, a6=Gerste, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, k3=Walnüsse, k4=Kaschunüsse, k5=Pecanüsse, k6=Paranüsse, k7=Pistazien, k8=Macadamianüsse, k9=Queenslandnüsse

19.01.2026, Menü 1, Cremesuppe mit Sellerie und Apfel, dazu Laugenstange; frisches Obst * Gemüsecremesuppe, Hauptgang: d,e * Laugenstange: keine * Obst 1 Stück: keine

19.01.2026, Menü 2, Leberkäsweck * P-Leberkäsweck: 3,4,8,9, a,a1,e

19.01.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3, e

20.01.2026, Menü 1, Dutsch mit Porreebröh' (Kartoffelteig, Rinderhackfleisch vom Rhönhof Henkel/Mahlerts und Schmand, geschichtet und gebacken, dazu Lauchsoße); Drink * Hackfleisch für Dutsch: keine * Kinder-Pina Colada: d * Kloßteig für Dutsch: 2,3,5, d * Lauchgemüse mit Bechamel: a,a1,d,e

20.01.2026, Menü 2, veggie-Dutsch mit Porreebröh' (Kartoffelteig, Grünkern und Schmand, geschichtet und gebacken, dazu Lauchsoße); Drink * Grünkernbolognese dunkel: 3, a,a2,e * Kinder-Pina Colada: d * Kloßteig für Dutsch: 2,3,5, d * Lauchgemüse mit Bechamel: a,a1,d,e

20.01.2026, Leberkäsweck * P-Leberkäsweck: 3,4,8,9, a,a1,e

20.01.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3, e

21.01.2026, Menü 1, Backofenkartoffeln mit Gemüesticks und Kräuterquark; Obstkompott * Gemüesticks: keine * Kirschkompott: 3 * Kräuterquark: d,l * Salzkartoffeln für Grüne Soße: keine

21.01.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3, e

21.01.2026, Menü 4, Leberkäsweck * P-Leberkäsweck: 3,4,8,9, a,a1,e

22.01.2026, Menü 1, Rahmgeschnetzeltes vom Schwein (Fleisch von der Metzgerei Mihm) dazu Vollkornreis und Gemüse; selbstgemachter Wackelpudding aus Säften von der Kelterei Herbst/Schwarzbach * Buttergemüse: d,e * Reis: keine * Roter Wackelpudding: 3 * Schweingeschnetzeltes: e * Soße Schweingeschnetzeltes: d,e

22.01.2026, Menü 2, Soja-Gemüse-Geschnetzeltes dazu Vollkornreis und Gemüse; veggi Wackelpudding * Buttergemüse: d,e * Reis: keine * Roter Wackelpudding, veggie: 3 * Sojageschnetzeltes: e,l

22.01.2026, Menü 4, Leberkäsweck * P-Leberkäsweck: 3,4,8,9, a,a1,e

22.01.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3, e

23.01.2026, Menü 1, Vollkornnudeln mit Linsenbolognese und Rohkostsalat; Fruchtjoghurt * Fruchtjoghurt: 2,3,9, d * Gemüsebolognese mit roten Linsen: 3, e * Krautsalat: l * Vollkornnudeln: a

23.01.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3, e

23.01.2026, Leberkäsweck * P-Leberkäsweck: 3,4,8,9, a,a1,e