

Speiseplan

KW 06, 02.02.2026 - 08.02.2026
Schule

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

email: kueche@ausbildungsverbund-rhoen.de



Montag 02.02.2026	Dienstag 03.02.2026	Mittwoch 04.02.2026	Donnerstag 05.02.2026	Freitag 06.02.2026
Menü 1 Gnocchi mit Spinatsoße und Rohkostsalat; Fruchtjoghurt 2, 3, 9 a, a1, b, d, e	Menü 1 Putencurry (Geflügel vom Geflügelhof Bleuel/Hofbieber), mit Kichererbsen und Wintergemüse, dazu Reis; Drink aus den Säften von der Kelterei Herbst/Schwarzbach d	Menü 1 Hackfleisch-Lauch-Suppe (Fleisch vom Rhönhof Henkel/Mahlerts) mit Brot von antonius; frisches Obst 8 a, a1, d, e	Menü 1 Hefeklöße mit Vanillesoße aus der Milch von antonius; Obstkompott a, a1, d	Menü 1 Kartoffelauflauf mit Steckrübe und Rohkostsalat; selbstgebackener Kuchen 8 a, a1, b, d, e, j, k, l
Menü 2 Nudelgericht 3 a, a1, b, e	Menü 2 Wintergemüsecurry mit Kichererbsen dazu Reis; Drink aus den Säften von der Kelterei Herbst/Schwarzbach e, j, l	Menü 2 cremige Käse-Lauch-Suppe mit Brot von antonius; frisches Obst 8 a, a1, d, e	Menü 2 Nudelgericht 3 a, a1, b, e	Menü 2 Nudelgericht 3 a, a1, b, e
	Menü 3 Nudelgericht 3 a, a1, b, e	Menü 3 Nudelgericht 3 a, a1, b, e		
Pizza Margherita-Schnitte a, a1, d	Pizza Margherita-Schnitte a, a1, d	Pizza Margherita-Schnitte a, a1, d	Pizza Margherita-Schnitte a, a1, d	Pizza Margherita-Schnitte a, a1, d

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 antnonius-Netzwerk Mensch. Brot und Vollkornbrot vom antonius-NetzwerkMensch. Wir verwenden in unserer Küche folgende Bio - Produkte: Bio-Milch vom antoniusNetzwerkMensch (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, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf

Schneller Teller

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 02.02.2026 - 08.02.2026

1=Farbstoff, 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 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

02.02.2026, Menü 1, Gnocchi mit Spinatsoße und Rohkostsalat; Fruchtjoghurt * Fruchtjoghurt Limette: 2,3,9 d * Gnocchi: a,a1,b * Karottensalat ohne Rahm: keine * Rahmspinat: a,a1,d,e

02.02.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

02.02.2026, Pizza Margherita-Schnitte * P-Pizza Margherita-Schnitte: a,a1,d

03.02.2026, Menü 1, Putencurry (Geflügel vom Geflügelhof Bleuel/Hofbieber) mit Kichererbsen und Wintergemüse dazu Reis; Drink aus den Säften von der Kelterei Herbst/Schwarzbach * Basmati Reis: keine * Obst Senioren: keine * Putengeschnetztes Currysoße: d * roter Drink, regionale Säfte: keine

03.02.2026, Menü 2, Wintergemüsecurry mit Kichererbsen dazu Reis; Drink aus den Säften von der Kelterei Herbst/Schwarzbach * Basmati Reis: keine * Obst Senioren: keine * roter Drink, regionale Säfte: keine * Sojageschnetztes mit Curry und Kokosmilch: e,j,l

03.02.2026, Pizza Margherita-Schnitte * P-Pizza Margherita-Schnitte: a,a1,d

03.02.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

04.02.2026, Menü 1, Hackfleisch-Lauch-Suppe (Fleisch vom Rhönhof Henkel/Mahlerts) mit Brot von antonius; frisches Obst * Backhausbrot: 8 a,a1 * Hackfleisch-Lauch-Suppe: d,e * Obst 1 Stück: keine

04.02.2026, Menü 2, cremige Käse-Lauch-Suppe mit Brot von antonius; frisches Obst * Backhausbrot: 8 a,a1 * Lauch-Suppe: d,e * Obst 1 Stück: keine

04.02.2026, Pizza Margherita-Schnitte * P-Pizza Margherita-Schnitte: a,a1,d

04.02.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

05.02.2026, Menü 1, Hefeklöße mit Vanillesoße aus der Milch von antonius; Obstkompott * Hefeklöße: a,a1,d * Obstkompott, Birnen (Dose): keine * Vanillesoße: d

05.02.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

05.02.2026, Pizza Margherita-Schnitte * P-Pizza Margherita-Schnitte: a,a1,d

06.02.2026, Menü 1, Kartoffelauflauf mit Steckrübe und Rohkostsalat; selbstgebackener Kuchen * Bechamelsoße für Auflauf: a,a1,d,e * Gurkensalat mit Essig und Öl: l * Kartoffelauflauf (Kartoffeln u. Gemüse): keine * Käse für Lasagne: d * Schokokuchen: 8 a,a1,b,d,j,k

06.02.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

06.02.2026, Pizza Margherita-Schnitte * P-Pizza Margherita-Schnitte: a,a1,d