

Speiseplan

KW 07, 09.02.2026 - 15.02.2026

Schule

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



email: kueche@ausbildungsverbund-rhoen.de

Montag 09.02.2026	Dienstag 10.02.2026	Mittwoch 11.02.2026	Donnerstag 12.02.2026	Freitag 13.02.2026
Menü 1 Würstchengulasch (Würstchen vom Paradieshof/Lahrbach) mit Vollkornnudeln; Obst 3, 4, 8, 13 a, e, l	Menü 1 Graupensuppe mit Kartoffeln und Wurzelgemüse dazu Bauernbrot von antonius; Fruchtquark 8 a, a1, a6, d, e	Menü 1 'Kloß mit Soß' Kartoffelklöße mit veggie-Bratensoße dazu Rotkraut; frisches Obst 2, 3, 5, 9 d, e	Menü 1 Nudeln mit Hackbällchen (Fleisch vom Rhönhof Henkel/Mahlerts) in Tomatensoße dazu Rohkostsalat; selbstgemachter Pudding aus der Milch von antonius 3 a, a1, b, d, e, l	Menü 1 Gemüse-Reis mit Paprikasoße und Salat; selbstgebackener Kuchen 3, 8 a, a1, b, d, e, j, k, l
Menü 2 vegetarisches 'Würstchengulasch' mit Vollkornnudeln; Obst 3 a, e, l	Menü 2 S Nudelgericht 3 a, a1, b, e	Menü 2 S Nudelgericht 3 a, a1, b, e	Menü 2 Nudeln mit Gemüsebällchen in Tomatensoße, dazu Rohkostsalat; selbstgemachter Pudding aus der Milch von antonius 3 a, a1, a2, a4, b, d, e, l	Menü 2 S Nudelgericht 3 a, a1, b, e
Menü 3 S Nudelgericht 3 a, a1, b, e			Menü 3 S Nudelgericht 3 a, a1, b, e	
Fischbrötchen 1, 9 a, a1, b, d, e, i, j, l, n	Fischbrötchen 1, 9 a, a1, b, d, e, i, j, l, n	Fischbrötchen 1, 9 a, a1, b, d, e, i, j, l, n	Fischbrötchen 1, 9 a, a1, b, d, e, i, j, l, n	Fischbrötchen 1, 9 a, a1, b, d, e, i, j, l, n

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: 1=Farbstoff, 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 13=Nitritpökelsalz, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a2=Dinkel, a4=Hafer, a6=Gerste, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf, n=Weichtiere

Schneller Teller

Speiseplan

09.02.2026 - 15.02.2026
Schule

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



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 09.02.2026 - 15.02.2026

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

09.02.2026, Menü 1, Würstchengulasch (Würstchen vom Paradieshof/Lahrbach) mit Vollkornnudeln; Obst * Obst 1 Stück: keine * Vollkornnudeln: a * Würstchengulasch Soße: 3 e,l * Würstchengulasch Würstchen: 3,4,8,13 e,l

09.02.2026, Menü 2, vegetarisches Würstchengulasch mit Vollkornnudeln; Obst * Obst 1 Stück: keine * Veggi-Bratwurst für Würstchengulasch: keine * Vollkornnudeln: a * Würstchengulasch Soße: 3 e,l

09.02.2026, Fischbrötchen * P-Fischbrötchen: 1,9 a,a1,b,d,e,i,j,l,n

09.02.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

10.02.2026, Menü 1, Graupensuppe mit Kartoffeln und Wurzelgemüse dazu Bauernbrot von antonius; Fruchtquark * Backhausbrot: 8 a,a1 * Fruchtquark: d * Graupensuppe mit Wurzelgemüse: a,a6,e

10.02.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

10.02.2026, Fischbrötchen * P-Fischbrötchen: 1,9 a,a1,b,d,e,i,j,l,n

11.02.2026, Menü 1, Kloß mit Soß' Kartoffelklöße mit veggie-Bratensoße dazu Rotkraut; frisches Obst * Kartoffelklöße : 2,3,5 d * Obst 1 Stück: keine * Rotkraut: 3,9 e * Veggie-Bratensoße: 3 e

11.02.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

11.02.2026, Fischbrötchen * P-Fischbrötchen: 1,9 a,a1,b,d,e,i,j,l,n

12.02.2026, Menü 1, Nudeln mit Hackbällchen (Fleisch vom Rhönhof Henkel/Mahlerts) in Tomatensoße dazu Rohkostsalat; selbstgemachter Pudding aus der Milch von antonius * Gabelspaghetti: a,a1,b * Gurkensalat mit Essig und Öl: l * Hackbällchen: a,a1,b,l * Schokopudding: d * Tomatensoße: 3 e

12.02.2026, Menü 2, Nudeln mit Gemüsebällchen in Tomatensoße, dazu Rohkostsalat; selbstgemachter Pudding aus der Milch von antonius * Gabelspaghetti: a,a1,b * Grünkernbratling: a,a2,a4,b,e * Gurkensalat mit Essig und Öl: l * Schokopudding: d * Tomatensoße: 3 e

12.02.2026, Fischbrötchen * P-Fischbrötchen: 1,9 a,a1,b,d,e,i,j,l,n

12.02.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

13.02.2026, Menü 1, Gemüse-Reis mit Paprikasoße und Salat; selbstgebackener Kuchen * Gemüse-Reis: 3 e * Gurkensalat mit Schmand: d,l * Schokokuchen: 8 a,a1,b,d,j,k

13.02.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

13.02.2026, Fischbrötchen * P-Fischbrötchen: 1,9 a,a1,b,d,e,i,j,l,n