

Speiseplan

KW 12, 16.03.2026 - 22.03.2026
Schule

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

email: kueche@ausbildungsverbund-rhoen.de



Montag 16.03.2026	Dienstag 17.03.2026	Mittwoch 18.03.2026	Donnerstag 19.03.2026	Freitag 20.03.2026
Menü 1  Spinatlasagne mit Salat; frisches Obst 3 a, a1, d, e	Menü 1  Bratwurst (Metzgerei Mihm/Tann) mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln; Wackelpudding 3, 4, 8, 13 a, a1, d, e, l	Menü 1  Kichererbsen-Gemüsecurry mit Dinkelreis vom Biohof May; selbstgebackener Kuchen 2, 3, 8 a, a1, b, d, e, j, k	Menü 1  Nudeln mit Bolognesesoße (Rindfleisch vom Rhönhof Henkel/Mahlerts) dazu ein Salat; frisches Obst 3 a, d, e	Menü 1  Kartoffelcremesuppe mit Vollkornbrot von antonius, dazu Schnittlauch zum drüberstreuen; Fruchtquark 8 a, a1, d, e, j
Menü 2  Nudelgericht 3 a, a1, b, e	Menü 2  Veggie-Bratwurst mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln; veggie Wackelpudding 3 a, a1, d, e	Menü 2  Nudelgericht 3 a, a1, b, e	Menü 2  Nudeln mit Grünkernbolognese dazu ein Salat; frisches Obst 3 a, a2, d, 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	
Laugen-Frischkäsestange mit Tomaten und Gurken a, c, j	Laugen-Frischkäsestange mit Tomaten und Gurken a, c, j	Laugen-Frischkäsestange mit Tomaten und Gurken a, c, j	Laugen-Frischkäsestange mit Tomaten und Gurken a, c, j	Laugen-Frischkäsestange mit Tomaten und Gurken a, c, j

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 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, 4=Geschmacksverstärker, 8=Phosphat, 13=Nitritpökelsalz, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a2=Dinkel, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch, e=Sellerie, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf

 Schneller Teller

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 16.03.2026 - 22.03.2026

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

16.03.2026, Menü 1, Spinatlasagne mit Salat; frisches Obst * Bechamelsoße zu Lasagne: a,a1,d,e * Käse für Lasagne: d * Krautsalat rot und weiß: d * Lasagneplatten: 3 e * Obst 1 Stück: keine * Spinatsoße für Lasagne: a,a1,d,e

16.03.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

16.03.2026, Laugen-Frischkäsestange mit Tomaten und Gurken * P-Laugen-Frischkäsestange : a,c,j

17.03.2026, Menü 1, Bratwurst (Metzgerei Mihm/Tann) mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln; Wackelpudding * Bratwürstchen (Thüringer): 4,8,13 e,l * Roter Wackelpudding: 3 * Salzkartoffeln: keine * Wirsinggemüse: a,a1,d,e

17.03.2026, Menü 2, Veggie-Bratwurst mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln; veggie Wackelpudding * Roter Wackelpudding, veggie: 3 * Salzkartoffeln: keine * Veggie-Bratwurst: keine * Wirsinggemüse: a,a1,d,e

17.03.2026, Laugen-Frischkäsestange mit Tomaten und Gurken * P-Laugen-Frischkäsestange : a,c,j

17.03.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

18.03.2026, Menü 1, Kichererbsen-Gemüsecurry mit Dinkelreis vom Biohof May; selbstgebackener Kuchen * Gärtnerkuchen: 3,8 a,a1,b,d,j,k * Kichererbsen-Gemüsegulasch: 2 e * Reis: keine

18.03.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

18.03.2026, Laugen-Frischkäsestange mit Tomaten und Gurken * P-Laugen-Frischkäsestange : a,c,j

19.03.2026, Menü 1, Nudeln mit Bolognesesoße (Rindfleisch vom Rhönhof Henkel/Mahlerts) dazu ein Salat; frisches Obst * Bolognese-Soße vom Rind: 3 e * Krautsalat rot und weiß: d * Obst 1 Stück: keine * Vollkornnudeln: a

19.03.2026, Menü 2, Nudeln mit Grünkernbolognese dazu ein Salat; frisches Obst * Grünkernbolognese: 3 a,a2,e * Krautsalat rot und weiß: d * Obst 1 Stück: keine * Vollkornnudeln: a

19.03.2026, Laugen-Frischkäsestange mit Tomaten und Gurken * P-Laugen-Frischkäsestange : a,c,j

19.03.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

20.03.2026, Menü 1, Kartoffelcremesuppe mit Vollkornbrot von antonius, dazu Schnittlauch zum drüberstreuen; Fruchtquark * Fruchtquark: d * Kartoffelcremesuppe: d,e * Räuchertofuwürfel zu Blumenkohl: j * Schnittlauch-zum Streuen: keine * Vollkornbrot: 8 a,a1

20.03.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

20.03.2026, Laugen-Frischkäsestange mit Tomaten und Gurken * P-Laugen-Frischkäsestange : a,c,j