

Speiseplan

KW 17, 20.04.2026 - 26.04.2026

Schule

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



email: kueche@ausbildungsverbund-rhoen.de

Montag 20.04.2026	Dienstag 21.04.2026	Mittwoch 22.04.2026	Donnerstag 23.04.2026	Freitag 24.04.2026
Menü 1 Blumenkohlgemüse mit Räuchertofu dazu Salzkartoffeln; Obstkompott a, a1, d, e, j	Menü 1 Würstchengulasch (Würstchen vom Paradieshof/Lahrbach), mit Paprika und Mais dazu, Vollkornnudeln; Fruchtjoghurt 2, 3, 4, 8, 9, 13 a, d, e, l	Menü 1 Fischstäbchen mit Rahmspinat und Salzkartoffeln; Kinder-Pina-Colada a, a1, b, d, e, i	Menü 1 bunter Nudelauflauf mit ein Blattsalat und Vinaigrette; frisches Obst a, a1, b, d, e, l	Menü 1 Couscous-Bratling mit Tomatenragout und Reis; selbstgebackenen Kuchen 3, 8 a, a1, b, d, e, j, k
Menü 2 Nudelgericht 3 a, a1, b, e	Menü 2 vegetarisches 'Würstchengulasch' mit Paprika und Mais dazu Vollkornnudeln; Fruchtjoghurt 2, 3, 9 a, d, e, l	Menü 2 'Fischstäbchen vom Feld' mit Rahmspinat und Salzkartoffeln; Kinder-Pina-Colada 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		
Klopsbrötchen 3, 9 a, a1, b, e, l	Klopsbrötchen 3, 9 a, a1, b, e, l	Klopsbrötchen 3, 9 a, a1, b, e, l	Klopsbrötchen 3, 9 a, a1, b, e, l	Klopsbrötchen 3, 9 a, a1, b, e, l
			Beilagensalat nach Tagesangebot	

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, 9=Süßungsmittel, 13=Nitritpökelsalz, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf

Schneller Teller

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 20.04.2026 - 26.04.2026

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

20.04.2026, Menü 1, Blumenkohlgemüse mit Räuchertofu dazu Salzkartoffeln; Obstkompott * Blumenkohlgemüse mit Bechamel: a,a1,d,e * Obstkompott, Birnen (Dose): keine * Räuchertofuwürfel zu Blumenkohl: j * Salzkartoffeln für Grüne Soße: keine

20.04.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

20.04.2026, Klopsbrötchen * P-Klopsbrötchen: 3,9 a,a1,b,e,l

21.04.2026, Menü 1, Würstchengulasch (Würstchen vom Paradieshof/Lahrbach) mit Paprika und Mais dazu Vollkornnudeln; Fruchtojoghurt * Fruchtojoghurt: 2,3,9 d * Vollkornnudeln: a * Würstchengulasch Soße: 3 e,l * Würstchengulasch Würstchen: 3,4,8,13 e,l

21.04.2026, Menü 2, vegetarisches Würstchengulasch mit Paprika und Mais dazu Vollkornnudeln; Fruchtojoghurt * Fruchtojoghurt: 2,3,9 d * Veggi-Bratwurst für Würstchengulasch: keine * Vollkornnudeln: a * Würstchengulasch Soße: 3 e,l

21.04.2026, Klopsbrötchen * P-Klopsbrötchen: 3,9 a,a1,b,e,l

21.04.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

22.04.2026, Menü 1, Fischstäbchen mit Rahmspinat und Salzkartoffeln; Kinder-Pina-Colada * Fischstäbchen: a,b,i * Kinder-Pina Colada: d * Obst Senioren: keine * Rahmspinat: a,a1,d,e * Salzkartoffeln: keine

22.04.2026, Menü 2, Fischstäbchen vom Feld mit Rahmspinat und Salzkartoffeln; Kinder-Pina-Colada * Gemüsestäbchen: e * Kinder-Pina Colada: d * Obst Senioren: keine * Rahmspinat: a,a1,d,e * Salzkartoffeln: keine

22.04.2026, Klopsbrötchen * P-Klopsbrötchen: 3,9 a,a1,b,e,l

22.04.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

23.04.2026, Menü 1, bunter Nudelaufbau mit ein Blattsalat und Vinaigrette; frisches Obst * Blattsalat: keine * Nudel-Gemüse-Auflauf mit Tomatensoße: a,a1,b,d,e * Obst 1 Stück: keine * Vinaigrette: e,l

23.04.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

23.04.2026, Klopsbrötchen * P-Klopsbrötchen: 3,9 a,a1,b,e,l

24.04.2026, Menü 1, Couscous-Bratling mit Tomatenragout und Reis; selbstgebackenen Kuchen * Couscous-Bratling: a,a1,b,d,e * Gärtnerkuchen: 3,8 a,a1,b,d,j,k * Reis: keine * Tomaten-Rahm-Gemüse: 3 a,a1,d,e

24.04.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

24.04.2026, Klopsbrötchen * P-Klopsbrötchen: 3,9 a,a1,b,e,l