

# Speiseplan

KW 18, 27.04.2026 - 03.05.2026

Schule

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



email: kueche@ausbildungsverbund-rhoen.de

Montag 27.04.2026	Dienstag 28.04.2026	Mittwoch 29.04.2026	Donnerstag 30.04.2026	Freitag 01.05.2026
<b>Menü 1</b> Spitzkohlpfanne mit roten Linsen und Kokos dazu Salzkartoffeln; Fruchtjoghurt <p style="text-align: right;">2, 3, 9 d, e</p>	<b>Menü 1</b> Hähnchenschenkel mit Ratatouille, dazu Vollkornreis; frisches Obst <p style="text-align: right;">3 e</p>	<b>Menü 1</b> 'Kloß mit Soß'' Kartoffelklöße mit veggio-Bratensoße dazu Rotkraut; Grütze <p style="text-align: right;">2, 3, 5, 9 d, e</p>	<b>Menü 1</b> Jägerschnitte mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln; Wackelpudding aus Rhöner Säften von der Kelterei Herbst/Schwarzbach <p style="text-align: right;">3, 4, 8, 13 a, a1, b, d, e, l</p>	<b>Menü</b> Tag der Arbeit
<b>Menü 2</b> Nudelgericht <p style="text-align: right;">3 a, a1, b, e</p>	<b>Menü 2</b> Gemüsestäbchen mit Ratatouille, dazu Vollkornreis; frisches Obst <p style="text-align: right;">3 e</p>	<b>Menü 2</b> Nudelgericht <p style="text-align: right;">3 a, a1, b, e</p>	<b>Menü 2</b> Gemüseschnitzel mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln; veggi Wackelpudding aus Rhöner Säften von der Kelterei Herbst/Schwarzbach <p style="text-align: right;">3 a, a1, b, d, e</p>	
	<b>Menü 3</b> Nudelgericht <p style="text-align: right;">3 a, a1, b, e</p>		<b>Menü 3</b> Nudelgericht <p style="text-align: right;">3 a, a1, b, e</p>	
Laugen-Frischkäsestange mit Tomaten und Gurken <p style="text-align: right;">a, c, j</p>	Laugen-Frischkäsestange mit Tomaten und Gurken <p style="text-align: right;">a, c, j</p>	Laugen-Frischkäsestange mit Tomaten und Gurken <p style="text-align: right;">a, c, j</p>	Laugen-Frischkäsestange mit Tomaten und Gurken <p style="text-align: right;">a, c, j</p>	

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, 5=geschwefelt, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 13=Nitritpökelsalz, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch, e=Sellerie, j=Soja, l=Senf

Schneller Teller

## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 27.04.2026 - 03.05.2026

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

27.04.2026, Menü 1, Spitzkohlpfanne mit roten Linsen und Kokos dazu Salzkartoffeln; Fruchtjoghurt \* Fruchtjoghurt: 2,3,9 d \* Salzkartoffeln: keine \* Spitzkohlpfanne: e

27.04.2026, Menü 3, Nudelgericht \* Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b \* Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

27.04.2026, Laugen-Frischkäsestange mit Tomaten und Gurken \* P-Laugen-Frischkäsestange : a,c,j

28.04.2026, Menü 1, Hähnchenschenkel mit Ratatouille, dazu Vollkornreis; frisches Obst \* Hähnchenschenkel: keine \* Ratatouille: 3 e \* Reis: keine

28.04.2026, Menü 2, Gemüsestäbchen mit Ratatouille, dazu Vollkornreis; frisches Obst \* Basmati Reis: keine \* Gemüsestäbchen: e \* Ratatouille: 3 e

28.04.2026, Laugen-Frischkäsestange mit Tomaten und Gurken \* P-Laugen-Frischkäsestange : a,c,j

28.04.2026, Menü 3, Nudelgericht \* Spaghetti: a,a1,b \* Tomatensoße: 3 e

29.04.2026, Menü 1, Kloß mit Soß´ Kartoffelklöße mit veggie-Bratensoße dazu Rotkraut; Grütze \* Apfel - Grütze: 3 \* Kartoffelklöße : 2,3,5 d \* Rotkraut: 3,9 e \* Veggie-Bratensoße: 3 e

29.04.2026, Menü 3, Nudelgericht \* Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b \* Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

29.04.2026, Laugen-Frischkäsestange mit Tomaten und Gurken \* P-Laugen-Frischkäsestange : a,c,j

30.04.2026, Menü 1, Jägerschnitte mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln; Wackelpudding aus Rhöner Säften von der Kelterei Herbst/Schwarzbach \* Jägerschnitte Schwein: 3,4,8,13 a,a1,b,e,l \* Roter Wackelpudding: 3 \* Salzkartoffeln: keine \* Wirsinggemüse: a,a1,d,e

30.04.2026, Menü 2, Gemüseschnitzel mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln; veggi Wackelpudding aus Rhöner Säften von der Kelterei Herbst/Schwarzbach \* Blumenkohlbratling: a,b,d \* Roter Wackelpudding, veggie: 3 \* Salzkartoffeln: keine \* Wirsinggemüse: a,a1,d,e

30.04.2026, Laugen-Frischkäsestange mit Tomaten und Gurken \* P-Laugen-Frischkäsestange : a,c,j

30.04.2026, Menü 3, Nudelgericht \* Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b \* Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e