

# Speiseplan

KW 24, 08.06.2026 - 14.06.2026

Schule

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



email: kueche@ausbildungsverbund-rhoen.de

Montag 08.06.2026	Dienstag 09.06.2026	Mittwoch 10.06.2026	Donnerstag 11.06.2026	Freitag 12.06.2026
<b>Menü 1</b> Gnocchi mit Schinkensahnesoße (Schinken vom Paradieshof/Lahrbach) dazu Karottensalat; Obst <p style="text-align: right;">2, 3, 8 a, a1, b, d, e</p>	<b>Menü 1</b> klare Brühe mit Suppennudeln, hausgemachter Eierstich und Gemüsewürfelchen, dazu Vollkornbrötchen; selbstgemachter Pudding <p style="text-align: right;">3, 8 a, a1, b, d, e</p>	<b>Menü 1</b> Backfisch mit Salzkartoffeln dazu einen Gurken-Kräuterquark; Drink <p style="text-align: right;">8 a, a1, b, d, e, j, l, n</p>	<b>Menü 1</b> 'löffeln und ducken' Kartoffel-Karotten-Curry mit Linsen, dazu Dinkelreis; selbstgebackener Kuchen <p style="text-align: right;">3, 8 a, a1, b, d, e, j, k</p>	<b>Menü 1</b> kleine Vorspeise: , Mini-Pizza, Hauptgang:, Grießbrei aus der Milch von antonius, mit Obstkompott und Zimt-Zucker <p style="text-align: right;">3 a, a1, a6, d</p>
<b>Menü 2</b> Gnocchi mit Käsesahnesoße und Karottensalat; Obst <p style="text-align: right;">a, a1, b, d, e</p>	<b>Menü 2</b> Nudelgericht <p style="text-align: right;">3 a, a1, b, e</p>	<b>Menü 2</b> Gemüsestäbchen mit Salzkartoffeln dazu einen Gurken-Kräuterquark; Drink <p style="text-align: right;">d, l</p>	<b>Menü 2</b> Nudelgericht <p style="text-align: right;">3 a, a1, b, e</p>	<b>Menü 2</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>		<b>Menü 3</b> Nudelgericht <p style="text-align: right;">3 a, a1, b, e</p>		
Pizza Margherita-Schnitte <p style="text-align: right;">a, a1, d</p>	Pizza Margherita-Schnitte <p style="text-align: right;">a, a1, d</p>	Pizza Margherita-Schnitte <p style="text-align: right;">a, a1, d</p>	Pizza Margherita-Schnitte <p style="text-align: right;">a, a1, d</p>	Pizza Margherita-Schnitte <p style="text-align: right;">a, a1, d</p>
Beilagensalat nach Tagesangebot		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, 8=Phosphat, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a6=Gerste, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf, n=Weichtiere

Schneller Teller

## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 08.06.2026 - 14.06.2026

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

08.06.2026, Menü 1, Gnocchi mit Schinkensahnesoße (Schinken vom Paradieshof/Lahrbach) dazu Karottensalat; Obst \* Gnocchi: a,a1,b \* Karottensalat ohne Rahm: keine \* Obst 1 Stück: keine \* Schinken-Sahnesoße: 2,3,8 a,a1,d,e

08.06.2026, Menü 2, Gnocchi mit Käsesahnesoße und Karottensalat; Obst \* Buttergemüse (lfrei): d,e \* Gnocchi: a,a1,b \* Karottensalat ohne Rahm: keine \* Obst 1 Stück: keine

08.06.2026, Pizza Margherita-Schnitte \* P-Pizza Margherita-Schnitte: a,a1,d

08.06.2026, Menü 3, Nudelgericht \* Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b \* Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

09.06.2026, Menü 1, klare Brühe mit Suppennudeln, hausgemachter Eierstich und Gemüsewürfelchen dazu Vollkornbrötchen; selbstgemachter Pudding \* Grießklößchen: keine \* Brühe zu Minestrone italienische Gemüsesuppe: e \* Eierstich zu Minestrone: b,d \* Gemüse zu Minestrone: keine \* Schokopudding: 3 d \* Vollkornbrötchen 70g: 8 a,a1

09.06.2026, Menü 3, Nudelgericht \* Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b \* Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

09.06.2026, Pizza Margherita-Schnitte \* P-Pizza Margherita-Schnitte: a,a1,d

10.06.2026, Menü 1, Backfisch mit Salzkartoffeln dazu einen Gurken-Kräuterquark; Drink \* Fischfilet, paniert,gebraten: 8 a,a1,b,d,e,j,l,n \* Grashüpfer-Drink: keine \* Kräuterquark: d,l \* Salzkartoffeln: keine

10.06.2026, Menü 2, Gemüsestäbchen mit Salzkartoffeln dazu einen Gurken-Kräuterquark; Drink \* Gemüsesticks: keine \* Grashüpfer-Drink: keine \* Kräuterquark: d,l \* Salzkartoffeln: keine

10.06.2026, Pizza Margherita-Schnitte \* P-Pizza Margherita-Schnitte: a,a1,d

10.06.2026, Menü 3, Nudelgericht \* Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b \* Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

11.06.2026, Menü 1, löffeln und ducken Kartoffel-Karotten-Curry mit Linsen, dazu Dinkelreis; selbstgebackener Kuchen \* Dinkel-Vollkorn-Reis: keine \* Kartoffelcurry: 3 e \* Schokokuchen: 3,8 a,a1,b,d,j,k

11.06.2026, Menü 3, Nudelgericht \* Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b \* Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

11.06.2026, Pizza Margherita-Schnitte \* P-Pizza Margherita-Schnitte: a,a1,d

12.06.2026, Menü 1, kleine Vorspeise: Mini-Pizza Hauptgang: Grießbrei aus der Milch von antonius, mit Obstkompott und Zimt-Zucker \* Griessbrei: a,a1,d \* Obstkompott, Zwetschgen: 3 \* Pizza Margherita: a,a1,a6,d \* Zimtzucker: keine

12.06.2026, Menü 3, Nudelgericht \* Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b \* Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

12.06.2026, Pizza Margherita-Schnitte \* P-Pizza Margherita-Schnitte: a,a1,d