

Speiseplan

KW 27, 29.06.2026 - 05.07.2026

Schule

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



email: kueche@ausbildungsverbund-rhoen.de

Montag 29.06.2026	Dienstag 30.06.2026	Mittwoch 01.07.2026	Donnerstag 02.07.2026	Freitag 03.07.2026
<p>Menü 1</p> <p> Würstchengulasch (Würstchen vom Paradieshof/Lahrbach), mit Paprika und Mais dazu, Vollkornnudeln; Fruchtjoghurt 2, 3, 4, 8, 9, 13 a, d, e, l</p>	<p>Menü 1</p> <p> Veggi-Klopse mit Kartoffelpüree und Blumenkohlgemüse; frisches Obst 5, 8 a, a1, b, d, e</p>	<p>Menü 1</p> <p> Lasagne 'Classic' dazu Blattsalat mit Schmanddressing; Drink 3 a, a1, d, e, l</p>	<p>Menü 1</p> <p> rote Linsensuppe mit Vollkornbrot von antonius und gerösteten Sonnenblumenkerne; frisches Obst 8 a, a1, e</p>	<p>Menü 1</p> <p> Backofenkartoffeln mit Kräuterquark und Gemüseticks Obstkompott 3 d, l</p>
<p>Menü 2</p> <p> vegetarisches 'Würstchengulasch' mit Paprika und Mais dazu Vollkornnudeln; Fruchtjoghurt 2, 3, 9 a, d, e, l</p>	<p>Menü 2 </p> <p> Nudelgericht 3 a, a1, b, e</p>	<p>Menü 2</p> <p> Vegetarische Lasagne mit Grünkern dazu Blattsalat mit Schmanddressing; Drink 3 a, a1, a2, d, e, l</p>	<p>Menü 2 </p> <p> Nudelgericht 3 a, a1, b, e</p>	<p>Menü 2 </p> <p> Nudelgericht 3 a, a1, b, e</p>
<p>Menü 3 </p> <p> Nudelgericht 3 a, a1, b, e</p>		<p>Menü 3 </p> <p> Nudelgericht 3 a, a1, b, e</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, a2=Dinkel, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, l=Senf

Schneller Teller

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 29.06.2026 - 05.07.2026

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

29.06.2026, Menü 1, Würstchengulasch (Würstchen vom Paradieshof/Lahrbach) mit Paprika und Mais dazu Vollkornnudeln; Fruchtjoghurt * Fruchtjoghurt: 2,3,9 d * Vollkornnudeln: a * Würstchengulasch Soße: 3 e,l * Würstchengulasch Würstchen: 3,4,8,13 e,l

29.06.2026, Menü 2, vegetarisches Würstchengulasch mit Paprika und Mais dazu Vollkornnudeln; Fruchtjoghurt * Fruchtjoghurt: 2,3,9 d * Veggi-Bratwurst für Würstchengulasch: keine * Vollkornnudeln: a * Würstchengulasch Soße: 3 e,l

29.06.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

30.06.2026, Menü 2, Veggi-Klopse mit Kartoffelpüree und Blumenkohlgemüse; frisches Obst * Blumenkohlgemüse mit Bechamel: a,a1,d,e * Couscous-Bratling: a,a1,b,d,e * Kartoffelbrei: 5,8 b,d,e * Obst 1 Stück: keine

30.06.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

01.07.2026, Menü 1, Lasagne Classic dazu Blattsalat mit Schmanddressing; Drink * Bechamelsoße zu Lasagne: a,a1,d,e * Blattsalat: keine * Bolognese-Soße vom Rind für Lasagne: 3 d,e * Käse für Lasagne: d * Lasagneplatten: 3 e * Obst Senioren: keine * roter Drink, regionale Säfte: keine * Schmanddressing: d,l

01.07.2026, Menü 2, Vegetarische Lasagne mit Grünkern dazu Blattsalat mit Schmanddressing; Drink * Bechamelsoße zu Lasagne: a,a1,d,e * Blattsalat: keine * Grünkernbolognese für lasagne: 3 a,a2,e * Käse für Lasagne: d * Lasagneplatten: 3 e * Obst Senioren: keine * roter Drink, regionale Säfte: keine * Schmanddressing: d,l

01.07.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

02.07.2026, Menü 1, rote Linsensuppe mit Vollkornbrot von antonius und gerösteten Sonnenblumenkerne; frisches Obst * Obst 1 Stück: keine * Rote Linsen-Karotten-Suppe: e * Sonnenblumenkerne: keine * Vollkornbrot: 8 a,a1

02.07.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

03.07.2026, Menü 1, Backofenkartoffeln mit Kräuterquark und Gemüsesticks Obstkompott * Apfel - Grütze: 3 * Backofenkartoffeln: keine * Gemüsesticks: keine * Kräuterquark: d,l

03.07.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e