

Speiseplan

KW 28, 06.07.2026 - 12.07.2026

Schule

Ausbildungsverbund Rhöner Lebensmittel e.V.

Am Michaelshof 1








36115 Hilders

Tel: 06684 - 9174144



Ausbildungsverbund
Rhöner Lebensmittel e.V.


email: kueche@ausbildungsverbund-rhoen.de

Montag 06.07.2026	Dienstag 07.07.2026	Mittwoch 08.07.2026	Donnerstag 09.07.2026	Freitag 10.07.2026
<p><u>Menü 1</u></p>  Kartoffelgratin aus antonius-Kartoffeln, dazu Buttergemüse; frisches Obst <p>d, e</p>	<p><u>Menü 1</u></p>  Vollkornnudeln mit Bolognesesoße (Rindfleisch vom Rhönhof Henkel/Mahlerts) dazu ein Krautsalat; Schokopudding aus der Milch von antonius <p>3 a, d, e</p>	<p><u>Menü 1</u></p>  'Kloß mit Soß' Kartoffelklöße mit veggie-Bratensoße dazu ein Rahmsalat; Grütze <p>2, 3, 5 d, e, l</p>	<p><u>Menü 1</u></p>  Schnitzel, (von der Metzgerei Mihm,Tann), mit Gemüse in Béchamelsoße, und Salzkartoffeln; Wackelpudding aus den Säften der Kelterei Herbst/Schwarzbach <p>3 a, a1, b, d, e</p>	<p><u>Menü 1</u></p>  Gemüselasagne mit Mangold vom Hof Hammel Möhre in Silges, dazu ein Blattsalat mit Orangendressing ;, selbst gebackener Kuchen <p>3, 8 a, a1, a2, b, d, e, j, k, l</p>
	<p><u>Menü 2</u></p>  Vollkornnudeln mit Grünkernbolognese dazu ein Krautsalat; Schokopudding aus der Milch von antonius <p>3 a, a2, d, e</p>		<p><u>Menü 2</u></p>  Blumenkohlbratling mit Gemüse in Béchamelsoße und Salzkartoffeln; veggie Wackelpudding aus Rhöner Säften <p>3 a, a1, b, d, 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 antoniusNetzwerk Mensch (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, 5=geschwefelt, 8=Phosphat, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a2=Dinkel, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf

 Schneller Teller

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 06.07.2026 - 12.07.2026

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

06.07.2026, Menü 1, Kartoffelgratin aus antonius-Kartoffeln, dazu Buttergemüse; frisches Obst * Buttergemüse: d,e * Kartoffelgratin - Kartoffeln: keine * Kartoffelgratin-Soße: d * Obst 1 Stück: keine

07.07.2026, Menü 1, Vollkornnudeln mit Bolognesesoße (Rindfleisch vom Rhönhof Henkel/Mahlerts) dazu ein Krautsalat; Schokopudding aus der Milch von antonius * Bolognese-Soße vom Rind: 3 e * Krautsalat rot und weiß: d * Schokopudding: 3 d * Vollkornnudeln: a

07.07.2026, Menü 2, Vollkornnudeln mit Grünkernbolognese dazu ein Krautsalat; Schokopudding aus der Milch von antonius * Grünkernbolognese: 3 a,a2,e * Krautsalat rot und weiß: d * Schokopudding: 3 d * Vollkornnudeln: a

08.07.2026, Menü 1, Kloß mit Soße Kartoffelklöße mit veggie-Bratensoße dazu ein Rahmsalat; Grütze * Apfel - Grütze: 3 * Blattsalat: keine * Kartoffelklöße : 2,3,5 d * Schmanddressing: d,l * Veggie-Bratensoße: 3 e

09.07.2026, Menü 1, Schnitzel (von der Metzgerei Mihm,Tann), mit Gemüse in Béchamelsoße und Salzkartoffeln; Wackelpudding aus den Säften der Kelterei Herbst/Schwarzbach * Rahmgemüse mit Bechamel: a,a1,d,e * Roter Wackelpudding: 3 * Salzkartoffeln: keine * Schnitzel Wiener groß: a,a1,b,d

09.07.2026, Menü 2, Blumenkohlbratling mit Gemüse in Béchamelsoße und Salzkartoffeln; veggie Wackelpudding aus Rhöner Säften * Blumenkohlbratling: a,b,d * Rahmgemüse mit Bechamel: a,a1,d,e * Roter Wackelpudding, veggie: 3 * Salzkartoffeln: keine

10.07.2026, Menü 1, Gemüselasagne mit Mangold vom Hof HammelMöhre in Silges, dazu ein Blattsalat mit Orangendressing ; selbst gebackener Kuchen * Bechamelsoße zu Lasagne: a,a1,d,e * Blattsalat: keine * Gemüselasagne: a,a1,a2,d,e * Käse für Lasagne: d * Lasagneplatten: 3 e * Orangendressing: e,l * Selterswasserkuchen: 3,8 a,a1,b,d,j,k