

Speiseplan

KW 33, 10.08.2026 - 16.08.2026
Schule

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

email: kueche@ausbildungsverbund-rhoen.de



Montag 10.08.2026	Dienstag 11.08.2026	Mittwoch 12.08.2026	Donnerstag 13.08.2026	Freitag 14.08.2026
Menü 1 Tomatencremesuppe mit Laugenstange; Donuts 3, 8 a, a1, b, d, e, j, k	Menü 1 'Süße Schupfnudeln' Schupfnudeln mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus 3, 9 a, b, d, j	Menü 1 Kartoffelaufbau mit Zucchini vom Bio-Hof Hammelmöhre in Silges dazu ein Rohkostsalat; Obstkompott 3, 8 a, a1, b, d, e, j, k	Menü 1 Vollkornnudeln mit dunkler Hackfleischsoße (Hackfleisch vom Paradieshof Lahrbach), dazu Blattsalat; Fruchtjoghurt 2, 3, 9 a, d, e, l	Menü 1 Eier (von Julian Finks Hühnermobil aus Seiferts und vom Lindengut Dipperz) in Grüner Soße mit Salzkartoffeln; frisches Obst b, d
Menü 2 Nudelgericht 3 a, a1, b, e	Menü 2 Nudelgericht 3 a, a1, b, e	Menü 2 Nudelgericht 3 a, a1, b, e	Menü 2 Vollkornnudeln mit Grünkern-Haschée, dazu Blattsalat; Fruchtjoghurt 2, 3, 9 a, a2, d, e, l	Menü 2 Nudelgericht 3 a, a1, b, e
			Menü 3 Nudelgericht 3 a, a1, b, e	
Schnitzelbrötchen 3, 9 a, a1, e	Schnitzelbrötchen 3, 9 a, a1, e	Schnitzelbrötchen 3, 9 a, a1, e	Schnitzelbrötchen 3, 9 a, a1, e	Schnitzelbrötchen 3, 9 a, a1, e

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, 9=Süßungsmittel, 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 10.08.2026 - 16.08.2026

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

10.08.2026, Menü 1, Tomatencremesuppe mit Laugenstange; Donuts * Donut: 3,8 a,a1,b,d,j,k * Laugenstange: keine * Tomatencremesuppe: 3 d,e

10.08.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

10.08.2026, Schnitzelbrötchen * P-Schnitzelbrötchen: 3,9 a,a1,e

11.08.2026, Menü 1, Süße Schupfnudeln Schupfnudeln mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus * Apfelmus: 3,9 * Schupfnudeln (Apfelmus): a,b,d,j * Zimtzucker: keine

11.08.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

11.08.2026, Schnitzelbrötchen * P-Schnitzelbrötchen: 3,9 a,a1,e

12.08.2026, Menü 1, Kartoffelauflauf mit Zucchini vom Bio-Hof Hammelmöhre in Silges dazu ein Rohkostsalat; Obstkompott * Bechamelsoße für Auflauf: a,a1,d,e * Kartoffelauflauf (Kartoffeln u.Gemüse): keine * Käse für Lasagne: d * Krautsalat rot und weiß: d * Selterswasserkuchen: 3,8 a,a1,b,d,j,k

12.08.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

12.08.2026, Schnitzelbrötchen * P-Schnitzelbrötchen: 3,9 a,a1,e

13.08.2026, Menü 1, Vollkornnudeln mit dunkler Hackfleischsoße (Hackfleisch vom Paradieshof Lahrbach) dazu Blattsalat; Fruchtjoghurt * Blattsalat: keine * dunkle Hacksoße (Rind) : 3 e * Fruchtjoghurt: 2,3,9 d * Vinaigrette: e,l * Vollkornnudeln: a

13.08.2026, Menü 2, Vollkornnudeln mit Grünkern-Haschée, dazu Blattsalat; Fruchtjoghurt * Blattsalat: keine * Fruchtjoghurt: 2,3,9 d * Grünkernbolognese dunkel: 3 a,a2,e * Vinaigrette: e,l * Vollkornnudeln: a

13.08.2026, Schnitzelbrötchen * P-Schnitzelbrötchen: 3,9 a,a1,e

13.08.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

14.08.2026, Menü 1, Eier (von Julian Finks Hühnermobil aus Seiferts und vom Lindengut Dipperz) in Grüner Soße mit Salzkartoffeln; frisches Obst * Eier für Senf. und Grünesoße: b * grüne Soße: d * Obst 1 Stück: keine * Salzkartoffeln für Grüne Soße: keine

14.08.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

14.08.2026, Schnitzelbrötchen * P-Schnitzelbrötchen: 3,9 a,a1,e