

Speiseplan

KW 35, 24.08.2026 - 30.08.2026
Schule

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



email: kueche@ausbildungsverbund-rhoen.de

Montag 24.08.2026	Dienstag 25.08.2026	Mittwoch 26.08.2026	Donnerstag 27.08.2026	Freitag 28.08.2026
Menü 1 Nudelaufguss mit Kraut dazu gegarter Gemüsesalatsalat; frisches Obst a, a1, b, d, e	Menü 1 Fischstäbchen mit Salzkartoffeln, Remouladensoße und Salat; selbstgemachte Grütze 1, 3, 9 a, b, d, i, l	Menü 1 Geflügelfrikassée aus der Bruderhähnchenbrust vom Hof Hammelmöhre/Silges (aufgefüllt mit Putenbrust vom Geflügelhof Bleuel, Hofbieber) mit Erbsen, dazu Vollkornreis;, Obst a, a1, d, e	Menü 1 hausgemachter Bratling mit Kartoffelpüree und Rahmsalat; Drink 5, 8 a, a2, a4, b, d, e, l	Menü 1 Gemüseintopf mit frischem Bauernbrot von antonius und Hülsenfrucht-Aufstrich; Fruchtjoghurt 2, 3, 8, 9 a, a1, d, e
Menü 2 Nudelgericht 3 a, a1, b, e	Menü 2 'Fischstäbchen vom Feld' mit Salzkartoffeln, Remouladensoße und Salat; selbstgemachte Grütze 1, 3, 9 a, b, d, e, l	Menü 2 Erbsen-Champignon- Frikassee mit Vollkornreis; Obst a, a1, d, e	Menü 2 Nudelgericht 3 a, a1, b, e	Menü 2 Nudelgericht 3 a, a1, b, e
	Menü 3 Nudelgericht 3 a, a1, b, e	Menü 3 Nudelgericht 3 a, a1, b, e		
Klopsbrötchen 3, 9 a, a1, b, e, l	Klopsbrötchen 3, 9 a, a1, b, e, l	Klopsbrötchen 3, 9 a, a1, b, e, l	Klopsbrötchen 3, 9 a, a1, b, e, l	Klopsbrötchen 3, 9 a, a1, b, e, l

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: 1=Farbstoff, 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 5=geschwefelt, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a2=Dinkel, a4=Hafer, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch, l=Senf

Schneller Teller

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 24.08.2026 - 30.08.2026

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

24.08.2026, Menü 1, Nudelaufguss mit Kraut dazu gegarter Gemüsesalatsalat; frisches Obst * Karottensalat mit Rahm: d * Nudel-Gemüse-Aufguss mit Tomatensoße: a,a1,b,d,e * Obst 1 Stück: keine

24.08.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

24.08.2026, Klopsbrötchen * P-Klopsbrötchen: 3,9 a,a1,b,e,l

25.08.2026, Menü 1, Fischstäbchen mit Salzkartoffeln, Remouladensoße und Salat; selbstgemachte Grütze * Fischstäbchen: a,b,i * Karottensalat ohne Rahm: keine * Obstkompott, Zwetschgen: 3 * Remoulade: 1,9 a,b,d,l * Salzkartoffeln: keine

25.08.2026, Menü 2, Fischstäbchen vom Feld mit Salzkartoffeln, Remouladensoße und Salat; selbstgemachte Grütze * Gemüsestäbchen: e * Karottensalat ohne Rahm: keine * Obstkompott, Zwetschgen: 3 * Remoulade: 1,9 a,b,d,l * Salzkartoffeln: keine

25.08.2026, Klopsbrötchen * P-Klopsbrötchen: 3,9 a,a1,b,e,l

25.08.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

26.08.2026, Menü 1, Geflügelfrikassée aus der Bruderhähnchenbrust vom Hof Hammelmöhre/Silges (aufgefüllt mit Putenbrust vom Geflügelhof Bleuel, Hofbieber) mit Erbsen, dazu Vollkornreis; Obst * Obst 1 Stück: keine * Putenfrikassée: a,a1,d,e * Reis: keine

26.08.2026, Menü 2, Erbsen-Champignon- Frikassée mit Vollkornreis; Obst * Obst 1 Stück: keine * Reis: keine * veggie Geschnitzeltes: a,a1,d,e

26.08.2026, Klopsbrötchen * P-Klopsbrötchen: 3,9 a,a1,b,e,l

26.08.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

27.08.2026, Menü 1, hausgemachter Bratling mit Kartoffelpüree und Rahmsalat; Drink * AOK-Drink: keine * Blattsalat: keine * Grünkernbratling: a,a2,a4,b,e * Kartoffelbrei: 5,8 b,d,e * Obst Senioren: keine * Schmanddressing: d,l

27.08.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

27.08.2026, Klopsbrötchen * P-Klopsbrötchen: 3,9 a,a1,b,e,l

28.08.2026, Menü 1, Gemüseintopf mit frischem Bauernbrot von antonius und Hülsenfrucht-Aufstrich; Fruchtjoghurt * Backhausbrot: 8 a,a1 * Erbsen-Aufstrich: 2 e * Fruchtjoghurt: 2,3,9 d * Gemüseintopf mit Kartoffeln: e

28.08.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

28.08.2026, Klopsbrötchen * P-Klopsbrötchen: 3,9 a,a1,b,e,l