

Speiseplan

KW 43, 19.10.2026 - 25.10.2026
Schule

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

email: kueche@ausbildungsverbund-rhoen.de



Montag 19.10.2026	Dienstag 20.10.2026	Mittwoch 21.10.2026	Donnerstag 22.10.2026	Freitag 23.10.2026
Menü 1 Gnocchi mit einer Kressesauce dazu Rohkostsalat; frisches Obst a, a1, b, d, e	Menü 1 'Moussaka', Kartoffel-Gemüse-Hackauflauf (Fleisch von der Paradieshof-Metzgerei) mit Zucchini und Paprika; selbstgemachter Pudding aus der Milch von antonius 3 a, a1, d, e	Menü 1 Vollkornnudeln mit Linsenbolognese und Blattsalat mit Orangendressing; Naturjoghurt mit Fruchtpüree 2, 3 a, d, e, l	Menü 1 Rindergulasch (Fleisch von der Metzgerei Mihm/Tann) mit Nudeln und Butterkarotten; frisches Obst der Saison 3 a, a1, b, d, e, l	Menü 1 hausgemachter Bratling mit einem Kartoffel-Steckrübengemüse; selbstgebackener Kuchen 8 a, a1, b, d, e, j, k
Menü 2 Nudelgericht 3 a, a1, b, e	Menü 2 Vegetarisches Moussaka, mit Grünkern, Zucchini, Paprika und Kartoffeln; selbstgemachter Pudding aus der Milch von antonius 3 a, a1, a2, d, e	Menü 2 Nudelgericht 3 a, a1, b, e	Menü 2 Gemüsegulasch mit Nudeln und Butterkarotten; frisches Obst der Saison a, a1, b, d, 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	
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 19.10.2026 - 25.10.2026

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

19.10.2026, Menü 1, Gnocchi mit einer Kressesauce dazu Rohkostsalat; frisches Obst * Gnocchi: a,a1,b * Gurken für Salat: keine * Kressesauce: a,a1,d,e * Obst 1 Stück: keine

19.10.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensauce zu Nudelgericht: 3 e

19.10.2026, Schnitzelbrötchen * P-Schnitzelbrötchen: 3,9 a,a1,e

20.10.2026, Menü 1, Moussaka, Kartoffel-Gemüse-Hackauflauf (Fleisch von der Paradieshof-Metzgerei) mit Zucchini und Paprika; selbstgemachter Pudding aus der Milch von antonius * Bechamelsauce zu Lasagne: a,a1,d,e * Bolognese-Soße vom Rind für Moussaka: 3 e * Kartoffelscheiben zu Moussaka: keine * Käse, gerieben: d * Vanillepudding: d

20.10.2026, Menü 2, Vegetarisches Moussaka mit Grünkern, Zucchini, Paprika und Kartoffeln; selbstgemachter Pudding aus der Milch von antonius * Bechamelsauce zu Lasagne: a,a1,d,e * Grünkernbolognese für Moussaka: 3 a,a2,e * Kartoffelscheiben zu Moussaka: keine * Käse, gerieben: d * Vanillepudding: d

20.10.2026, Schnitzelbrötchen * P-Schnitzelbrötchen: 3,9 a,a1,e

20.10.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensauce zu Nudelgericht: 3 e

21.10.2026, Menü 1, Vollkornnudeln mit Linsenbolognese und Blattsalat mit Orangendressing; Naturjoghurt mit Fruchtpüree * Blattsalat: keine * Fruchtjoghurt: 2,3 d * Gemüsebolognese mit roten Linsen: 3 e * Orangendressing: e,l * Vollkornnudeln: a

21.10.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensauce zu Nudelgericht: 3 e

21.10.2026, Schnitzelbrötchen * P-Schnitzelbrötchen: 3,9 a,a1,e

22.10.2026, Menü 1, Rindergulasch (Fleisch von der Metzgerei Mihm/Tann) mit Nudeln und Butterkarotten; frisches Obst der Saison * Buttergemüse: d,e * Hörnchennudeln: a,a1,b * Obst 1 Stück: keine * Rindergulasch Fleisch: l * Rindergulasch Soße: 3 e,l

22.10.2026, Menü 2, Gemüsegulasch mit Nudeln und Butterkarotten; frisches Obst der Saison * Buttergemüse: d,e * Gemüsegoulasch: e * Hörnchennudeln: a,a1,b * Obst 1 Stück: keine

22.10.2026, Schnitzelbrötchen * P-Schnitzelbrötchen: 3,9 a,a1,e

22.10.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensauce zu Nudelgericht: 3 e

23.10.2026, Menü 1, hausgemachter Bratling mit einem Kartoffel-Steckrübengemüse; selbstgebackener Kuchen * Linsenbratling: a,a1,b,d,e * Rüblikuchen: 8 a,a1,b,d,j,k * Steckrübengemüse mit Bechamel: a,a1,d,e

23.10.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensauce zu Nudelgericht: 3 e

23.10.2026, Schnitzelbrötchen * P-Schnitzelbrötchen: 3,9 a,a1,e