

Speiseplan

KW 44, 26.10.2026 - 01.11.2026
Schule

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

email: kueche@ausbildungsverbund-rhoen.de



Montag 26.10.2026	Dienstag 27.10.2026	Mittwoch 28.10.2026	Donnerstag 29.10.2026	Freitag 30.10.2026
Menü 1  gebratene Rinderklopse mit Ratatouille und Vollkornreis-Mix; frisches Obst 3 a, b, e, l	Menü 1  Gemüselasagne mit Spinat dazu ein Blattsalat; Drink 3 a, a1, d, e, l	Menü 1  Fisch mit Dillsoße, Salzkartoffeln und Rohkostsalat; frisches Obst der Saison 3 a, a1, b, d, e, i, j, n	Menü 1  Gemüsesuppe mit Perlgrauen und Bauernbrot; Quark natur Stracciatella-Art 8 a, a1, a2, a6, d, e, k, m	Menü 1  Herbstliches Gemüsegulasch , mit Kürbis, Kichererbsen und Karotten dazu Vollkornnudeln; selbstgemachter Pudding aus der Milch von antonius 3 a, d, e
Menü 2  Grünkernbratling mit Ratatouille und Vollkornreis-Mix; frisches Obst 3 a, a2, a4, b, e	Menü 2  Nudelgericht 3 a, a1, b, e	Menü 2  Gemüsefrikadelle mit Dillsoße, Salzkartoffeln und Rohkostsalat; frisches Obst der Saison 3 a, a1, b, 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		
Pizza Margherita-Schnitte a, a1, d	Pizza Margherita-Schnitte a, a1, d	Pizza Margherita-Schnitte a, a1, d	Pizza Margherita-Schnitte a, a1, d	Pizza Margherita-Schnitte a, a1, d

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 antnonius-Netzwerk Mensch. Brot und Vollkornbrot vom antonius-NetzwerkMensch.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: 3=Antioxidationsmittel, 8=Phosphat, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a2=Dinkel, a4=Hafer, a6=Gerste, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite, n=Weichtiere

 Schneller Teller

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 26.10.2026 - 01.11.2026

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

26.10.2026, Menü 1, gebratene Rinderklopse mit Ratatouille und Vollkornreis-Mix; frisches Obst * Obst 100g/ 1 St.INFO auf dem EIMER beachten!!!: 3 * Ratatouille: 3 e * Reis: keine * Rinderklops: a,b,e,l

26.10.2026, Menü 2, Grünkernbratling mit Ratatouille und Vollkornreis-Mix; frisches Obst * Grünkernbratling: a,a2,a4,b,e * Obst 100g/ 1 St.INFO auf dem EIMER beachten!!!: 3 * Ratatouille: 3 e * Reis: keine

26.10.2026, Pizza Margherita-Schnitte * P-Pizza Margherita-Schnitte: a,a1,d

26.10.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

27.10.2026, Menü 1, Gemüselasagne mit Spinat dazu ein Blattsalat; Drink * Bechamelsoße zu Lasagne: a,a1,d,e * Blattsalat: keine * Käse für Lasagne: d * Lasagneplatten: 3 e * Obst Senioren: keine * roter Drink, regionale Säfte: keine * Spinatsoße für Lasagne: a,a1,d,e * Vinaigrette: e,l

27.10.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

27.10.2026, Pizza Margherita-Schnitte * P-Pizza Margherita-Schnitte: a,a1,d

28.10.2026, Menü 1, Fisch mit Dillsoße, Salzkartoffeln und Rohkostsalat; frisches Obst der Saison * Backfisch: a,a1,b,d,e,i,j,n * Dillsoße: a,a1,d,e * Karottensalat ohne Rahm: keine * Obst 100g/ 1 St.INFO auf dem EIMER beachten!!!: 3 * Salzkartoffeln: keine

28.10.2026, Menü 2, Gemüsefrikadelle mit Dillsoße, Salzkartoffeln und Rohkostsalat; frisches Obst der Saison * Dillsoße: a,a1,d,e * Gemüsefrikadelle: a,a1,b,e * Karottensalat ohne Rahm: keine * Obst 100g/ 1 St.INFO auf dem EIMER beachten!!!: 3 * Salzkartoffeln: keine

28.10.2026, Pizza Margherita-Schnitte * P-Pizza Margherita-Schnitte: a,a1,d

28.10.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

29.10.2026, Menü 1, Gemüsesuppe mit Perlgrauen und Bauernbrot; Quark natur Stracciatella-Art * Backhausbrot: 8 a,a1,a2 * Graupensuppe mit Wurzelgemüse: a,a6,e * Stracciatella Quark: d,k,m

29.10.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

29.10.2026, Pizza Margherita-Schnitte * P-Pizza Margherita-Schnitte: a,a1,d

30.10.2026, Menü 1, Herbstliches Gemüsegulasch mit Kürbis, Kichererbsen und Karotten dazu Vollkornnudeln; selbstgemachter Pudding aus der Milch von antonius * Gemüsegulasch: e * Schokopudding: 3 d * Vollkornnudeln: a

30.10.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

30.10.2026, Pizza Margherita-Schnitte * P-Pizza Margherita-Schnitte: a,a1,d