

Speiseplan

KW 45, 02.11.2026 - 08.11.2026
Schule

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

email: kueche@ausbildungsverbund-rhoen.de



Montag 02.11.2026	Dienstag 03.11.2026	Mittwoch 04.11.2026	Donnerstag 05.11.2026	Freitag 06.11.2026
Menü 1 Tomatencremesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Vollkornbrötchen; Fruchtjoghurt 3 d, e	Menü 1 Lasagne 'Classic' dazu Blattsalat mit Schmanddressing; frisches Obst 3 a, a1, d, e, l	Menü 1 Kartoffel-Kürbisaufguss dazu ein Rohkostsalat; Obstgrütze 3 a, a1, d, e	Menü 1 Bratwurst (Metzgerei Mihm/Tann) , mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln; Wackelpudding aus Rhöner Säften von der Kelterei Herbst/Schwarzbach 3, 4, 8, 13 a, a1, d, e, l	Menü 1 Linsen-Gemüsecurry mit Vollkornreis; selbstgebackener Kuchen 3, 8 a, a1, b, d, e, j, k
Menü 2 Nudelgericht 3 a, a1, b, e	Menü 2 Vegetarische Lasagne mit Grünkern dazu Blattsalat mit Schmanddressing; frisches Obst 3 a, a1, a2, d, e, l	Menü 2 Nudelgericht 3 a, a1, b, e	Menü 2 Veggie-Bratwurst mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln; veggie Wackelpudding aus Rhöner Säften von der Kelterei Herbst/Schwarzbach 3 a, a1, 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	
Klopsbrötchen 3, 9 a, a1, e	Klopsbrötchen 3, 9 a, a1, e	Klopsbrötchen 3, 9 a, a1, e	Klopsbrötchen 3, 9 a, a1, e	Klopsbrötchen 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, 4=Geschmacksverstärker, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 13=Nitritpökelsalz, 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 02.11.2026 - 08.11.2026

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

02.11.2026, Menü 1, Tomatencremesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Vollkornbrötchen; Fruchtjoghurt * Fruchtjoghurt: 2,3 d * Laugenstange: keine * Sonnenblumenkerne: keine * Tomatencremesuppe: 3 d,e

02.11.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

02.11.2026, Klopsbrötchen * P-Klopsbrötchen: 3,9 a,a1,e

03.11.2026, Menü 1, Lasagne Classic dazu Blattsalat mit Schmanddressing; frisches Obst * Bechamelsoße zu Lasagne: a,a1,d,e * Blattsalat: keine * Bolognese-Soße vom Rind für Lasagne: 3 e * Käse für Lasagne: d * Lasagneplatten: 3 e * Obst 1 Stück: keine * Schmanddressing: d,l

03.11.2026, Menü 2, Vegetarische Lasagne mit Grünkern dazu Blattsalat mit Schmanddressing; frisches Obst * Bechamelsoße zu Lasagne: a,a1,d,e * Blattsalat: keine * Grünkernbolognese für Lasagne: 3 a,a2,e * Käse für Lasagne: d * Lasagneplatten: 3 e * Obst 1 Stück: keine * Schmanddressing: d,l

03.11.2026, Klopsbrötchen * P-Klopsbrötchen: 3,9 a,a1,e

03.11.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

04.11.2026, Menü 1, Kartoffel-Kürbisaufbau dazu ein Rohkostsalat; Obstgrütze * Bechamelsoße für Auflauf: a,a1,d,e * Beerengrütze: 3 * Kartoffelaufbau (Kartoffeln u. Gemüse): keine * Käse für Lasagne: d * Krautsalat rot und weiß: d

04.11.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

04.11.2026, Klopsbrötchen * P-Klopsbrötchen: 3,9 a,a1,e

05.11.2026, Menü 1, Bratwurst (Metzgerei Mihm/Tann) mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln; Wackelpudding aus Rhöner Säften von der Kelterei Herbst/Schwarzbach * Bratwürstchen (Thüringer): 4,8,13 e,l * Roter Wackelpudding: 3 * Salzkartoffeln: keine * Wirsinggemüse: a,a1,d,e

05.11.2026, Menü 2, Veggie-Bratwurst mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln; veggie Wackelpudding aus Rhöner Säften von der Kelterei Herbst/Schwarzbach * Roter Wackelpudding, veggie: 3 * Salzkartoffeln: keine * Veggie-Bratwurst: keine * Wirsinggemüse: a,a1,d,e

05.11.2026, Klopsbrötchen * P-Klopsbrötchen: 3,9 a,a1,e

05.11.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

06.11.2026, Menü 1, Linsen-Gemüsecurry mit Vollkornreis; selbstgebackener Kuchen * Gärtnerkuchen: 3,8 a,a1,b,d,j,k * Kürbis-Linsencurry: e * Reis: keine

06.11.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

06.11.2026, Klopsbrötchen * P-Klopsbrötchen: 3,9 a,a1,e