

Speiseplan

KW 47, 16.11.2026 - 22.11.2026
Schule

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



email: kueche@ausbildungsverbund-rhoen.de

Montag 16.11.2026	Dienstag 17.11.2026	Mittwoch 18.11.2026	Donnerstag 19.11.2026	Freitag 20.11.2026
Menü 1  Linsen-Grünkernbratling mit Salzkartoffeln und Möhrengemüse; frisches Obst 3 a, a1, a2, a4, b, d, e	Menü 1  Hähnchenkeule (vom Geflügelhof Bleul, Hofbieber) mit Ratatouille,, dazu Vollkornreis;; selbstgemachter Pudding aus der Milch von antonius 3 d, e	Menü 1  klare Brühe mit Grießklößchen, hausgemachter Eierstich und Gemüsewürfelchen, dazu Körnerbrötchen;; Fruchtojoghurt 2, 3 a, a3, b, d, e	Menü 1  Kürbisbolognese mit Rinderhack , (vom Rhönhof Henkel/Mahlerts) dazu Nudeln und Salat;; Drink aus Rhöner Säften von der Kelterei Herbst/Schwarzbach 3 a, d, e, l	Menü 1  Käse-Spätzle mit Chinakohlsalat; Obstgrütze 3 a, a1, b, d, e
Menü 2  Nudelgericht 3 a, a1, b, e	Menü 2  Vegetarischer Leberkäse mit Ratatouille,, dazu Vollkornreis;; selbstgemachter Pudding aus der Milch von antonius 3, 8 d, e	Menü 2  Nudelgericht 3 a, a1, b, e	Menü 2  Kürbisbolognese mit vegetarischen Hack dazu Nudeln und Salat;; Drink aus Rhöner Säften von der Kelterei Herbst/Schwarzbach 3 a, a2, d, e, l	Menü 2  Nudelgericht 3 a, a1, b, e
	Menü 3  Nudelgericht 3 a, a1, b, e		Menü 3  Nudelgericht 3 a, a1, b, e	
Leberkäsweck 3, 8, 9 a, a1, e	Leberkäsweck 3, 8, 9 a, a1, e	Leberkäsweck 3, 8, 9 a, a1, e	Leberkäsweck 3, 8, 9 a, a1, e	Leberkäsweck 3, 8, 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 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: 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, a4=Hafer, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, l=Senf

 Schneller Teller

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 16.11.2026 - 22.11.2026

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

16.11.2026, Menü 1, Linsen-Grünkernbratling mit Salzkartoffeln und Möhrengemüse; frisches Obst * Grünkernbratling: a,a2,a4,b,e * Obst 100g/ 1 St.INFO auf dem EIMER beachten!!!: 3 * Rahmgemüse mit Bechamel: a,a1,d,e * Salzkartoffeln: keine

16.11.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

16.11.2026, Menü 3, Leberkäsweck * P-Leberkäsweck: 3,8,9 a,a1,e

17.11.2026, Menü 1, Hähnchenkeule (vom Geflügelhof Bleul,Hofbieber) mit Ratatouille, dazu Vollkornreis; selbstgemachter Pudding aus der Milch von antonius * Hähnchen-Unterkeule: keine * Hähnchenschenkel: keine * Ratatouille: 3 e * Reis: keine * Schokopudding: 3 d

17.11.2026, Menü 2, Vegetarischer Leberkäse mit Ratatouille, dazu Vollkornreis; selbstgemachter Pudding aus der Milch von antonius * Leberkäse: 3,8 * Ratatouille: 3 e * Reis: keine * Schokopudding: 3 d

17.11.2026, Leberkäsweck * P-Leberkäsweck: 3,8,9 a,a1,e

17.11.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

18.11.2026, Menü 1, klare Brühe mit Grießklößchen, hausgemachter Eierstich und Gemüsewürfelchen dazu Körnerbrötchen; Fruchtjoghurt * Grießklößchen: keine * Brühe zu Minestrone italienische Gemüsesuppe: e * Eierstich zu Minestrone: b,d * Fruchtjoghurt: 2,3 d * Gemüse zu Minestrone: keine * Vollkornbrötchen 70g: a,a3

18.11.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

18.11.2026, Leberkäsweck * P-Leberkäsweck: 3,8,9 a,a1,e

19.11.2026, Menü 1, Kürbisbolognese mit Rinderhack (vom Rhönhof Henkel/Mahlerts) dazu Nudeln und Salat; Drink aus Rhöner Säften von der Kelterei Herbst/Schwarzbach * AOK-Drink: keine * Blattsalat: keine * Bolognese-Soße vom Rind: 3 e * Obst Senioren: keine * Schmanddressing: d,l * Vollkornnudeln: a

19.11.2026, Menü 2, Kürbisbolognese mit vegetarischen Hack dazu Nudeln und Salat; Drink aus Rhöner Säften von der Kelterei Herbst/Schwarzbach * AOK-Drink: keine * Blattsalat: keine * Grünkernbolognese: 3 a,a2,e * Obst Senioren: keine * Schmanddressing: d,l * Vollkornnudeln: a

19.11.2026, Leberkäsweck * P-Leberkäsweck: 3,8,9 a,a1,e

19.11.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

20.11.2026, Menü 1, Käse-Spätzle mit Chinakohlsalat; Obstgrütze * Bechamelsoße zu Lasagne: a,a1,d,e * Buttergemüse Möhren: d,e * Karottensalat ohne Rahm: keine * Kirschgrütze: 3 * Nudelaufbau mit Gemüse: 3 a,a1,b,d,e * Spätzle: a,a1,b

20.11.2026, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3 e

20.11.2026, Leberkäsweck * P-Leberkäsweck: 3,8,9 a,a1,e