

Speiseplan

KW 51, 15.12.2025 - 21.12.2025

Schule

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

email: kueche@ausbildungsverbund-rhoen.de



Ausbildungsverbund
Rhöner Lebensmittel e.V.

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
15.12.2025	16.12.2025	17.12.2025	18.12.2025	19.12.2025
Menü 1  Gabelspaghetti mit Kürbissoße und Salat; frisches Obst a, a1, b, d, e, l	Menü 1  Backfisch mit Senfsoße und Kartoffeln, dazu Salat; selbstgebackener Kuchen 8, a, a1, b, d, e, i, j, k, n	Menü 1  Gemüseeintopf mit frischem Bauernbrot von antonius; Fruchtjoghurt 2, 3, 8, 9, a, a1, d, e	Menü 1  Rindergulasch mit Kloß und Rotkohl; frisches Obst 2, 3, 5, 9, d, e, l	Menü 1  Couscousbratling mit Paprikasoße und Vollkornreis, dazu Salat; selbstgemachter Pudding 3, a, a1, b, d, e, l
Menü 2   Nudelgericht 3, a, a1, b, e	Menü 2  Gemüseschnitzel mit Senfsoße und Kartoffeln; dazu Salat; selbstgebackener Kuchen 8, a, a1, b, d, e, j, k	Menü 2   Nudelgericht 3, a, a1, b, e	Menü 2  Gemüsegulasch mit Kloß und Rotkohl; frisches Obst 2, 3, 5, 9, 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	
Laugen-Frischkäsestange mit Tomaten und Gurken a, c, j	Laugen-Frischkäsestange mit Tomaten und Gurken a, c, j	Laugen-Frischkäsestange mit Tomaten und Gurken a, c, j	Laugen-Frischkäsestange mit Tomaten und Gurken a, c, j	Laugen-Frischkäsestange mit Tomaten und Gurken a, c, j

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 antonius-Netzwerk Mensch (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, 5=geschwefelt, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, b=Eier, c=Ernnüsse, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf, n=Weichtiere

 Schneller Teller

Speiseplan

15.12.2025 - 21.12.2025

Schule

Ausbildungsverbund Rhöner Lebensmittel e.V.
Am Michaelshof 1
36115 Hilders
Tel: 06684 - 9174144
email: kueche@ausbildungsverbund-rhoen.de



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 15.12.2025 - 21.12.2025

1=Farbstoff, 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 10=Phenylalaninquelle, 11=verzehrabföhrend, 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

15.12.2025, Menü 1, Gabelspaghetti mit Kürbissoße und Salat; frisches Obst * Gabelspaghetti: a,a1,b * Gurkensalat mit Essig und Öl: l * Kürbiscremesuppe: d,e * Obst 1 Stück: keine

15.12.2025, Menü 2, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3, e

15.12.2025, Menü 3, Laugen-Frischkäsestange mit Tomaten und Gurken * P-Laugen-Frischkäsestange : a,c,j

16.12.2025, Menü 1, Backfisch mit Senfsoße und Kartoffeln, dazu Salat; selbstgebackener Kuchen * Backfisch: a,a1,b,d,e,i,j,n * Dillsoße: a,a1,d,e * Krautsalat rot und weiß: d * Reis: keine * Schokokuchen: 8, a,a1,b,d,j,k

16.12.2025, Menü 2, Gemüseschnitzel mit Senfsoße und Kartoffeln; dazu Salat; selbstgebackener Kuchen * Dillsoße: a,a1,d,e * Gemüestäbchen: e * Krautsalat rot und weiß: d * Reis: keine * Schokokuchen: 8, a,a1,b,d,j,k

16.12.2025, Laugen-Frischkäsestange mit Tomaten und Gurken * P-Laugen-Frischkäsestange : a,c,j

16.12.2025, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3, e

17.12.2025, Menü 1, Gemüseeintopf mit frischem Bauernbrot von antonius; Fruchtjoghurt * Backhausbrot: 8, a,a1 * Fruchtjoghurt: 2,3,9, d * Gemüseintopf mit Kartoffeln: e

17.12.2025, Menü 2, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3, e

17.12.2025, Laugen-Frischkäsestange mit Tomaten und Gurken * P-Laugen-Frischkäsestange : a,c,j

18.12.2025, Menü 1, Rindergulasch mit Kloß und Rotkohl; frisches Obst * Kartoffelklöße : 2,3,5, d * Obst 100g: 3 * Rindergulasch Fleisch: l * Rindergulasch Soße: 3, e,l * Rotkraut: 3,9, e

18.12.2025, Menü 2, Gemüsegulasch mit Kloß und Rotkohl; frisches Obst * Gemüsegoulasch: e * Kartoffelklöße : 2,3,5, d * Obst 100g: 3 * Rotkraut: 3,9, e

18.12.2025, Laugen-Frischkäsestange mit Tomaten und Gurken * P-Laugen-Frischkäsestange : a,c,j

18.12.2025, Menü 4, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3, e

19.12.2025, Menü 1, Couscousbratling mit Paprikasoße und Vollkornreis, dazu Salat; selbstgemachter Pudding * Couscous-Bratling: a,a1,b,d,e * Gurkensalat mit Essig und Öl: l * Paprikasoße: 3, d,e * Reis: keine * Schokopudding: d

19.12.2025, Menü 3, Nudelgericht * Spaghetti für Nudelgericht: a,a1,b * Tomatensoße zu Nudelgericht: 3, e

19.12.2025, Laugen-Frischkäsestange mit Tomaten und Gurken * P-Laugen-Frischkäsestange : a,c,j