







# Speiseplan

09.04.2018 - 15.04.2018  
Eberhardschule Tann

Ausbildungsverbund Rhöner Lebensmittel e.V.  
Marienstraße 3  
36115 Hilders  
Tel: 06681 9672430  
Fax: 06681 9672432  
email: kueche@ausbildungsverbund-rhoen.de



Montag 09.04.2018	Dienstag 10.04.2018	Mittwoch 11.04.2018	Donnerstag 12.04.2018	Freitag 13.04.2018
<p><u>Menü 1</u></p>  Spirelli mit Grünkernbolognese, Kartotten-Apfel-Salat; Frisches Obst a,b,e	<p><u>Menü 1</u></p>  Kasselerstückchen mit Bohnengemüse und Kartoffeln; Fruchtjoghurt d	<p><u>Menü 1</u></p>  Gebackener Fisch mit Dillsoße und Gemüsewürfel dazu Kartoffelbrei; Gebäck a,b,d,e,i	<p><u>Menü 1</u></p>  Blumenkohlcremesuppe mit Würstchen dazu eine Schnittlauchstulle; Schokoladenpudding 8, a,d	<p><u>Menü 1</u></p>  Gnocchi mit Tomatensoße dazu ein Gurkensalat; AOK-Drink 3,5, e,l
	<p><u>Menü 2</u></p>  Vegetarisches Würstchen mit Bohnengemüse und Kartoffeln; Fruchtjoghurt b,d,e,j	<p><u>Menü 2</u></p>  Zucchinischnitzel mit Dillsoße dazu Kartoffelbrei; Gebäck a,b,d,e	<p><u>Menü 2</u></p>  Blumenkohlcremesuppe mit einer Schnittlauchstulle; Schokoladenpudding a,d	

Wir verwenden in unserer Küche folgende regionale Produkte:

Fleisch ausschließlich von der Metzgerei Vogel von der Kneshecke sowie der Metzgerei Kirchner in Unterrückersbach,  
Kartoffeln von Matthias Zentgraf in Batten  
Brot der Bäckerei Vogel/Kneshecke

Wir verwenden in unserer Küche folgende Bio - Produkte:

Bio-Milch vom Bauernhof Vogel von der Kneshecke

In den von uns produzierten Speisen werden keine Geschmacksverstärker (Glutamat, Hefeextrakt), Süßstoffe (Aspartam, Saccharin, etc.), Farbstoffe oder natürliche und künstliche Aromen verarbeitet. Kennzeichnung: 3 = Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = Phosphat | a=Glutenhaltiges Getreide, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch, j=Soja, l=Senf

# Speiseplan

EHS Eberhardschule

Ausbildungsverbund Rhöner Lebensmittel e.V.  
Marienstraße 3  
36115 Hilders  
Tel: 06681 9672430  
Fax: 06681 9672432  
email: kueche@ausbildungsverbund-rhoen.de



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 09.04.2018 - 15.04.2018

3 = Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = Phosphat | a=Glutenhaltiges Getreide, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch, j=Soja, l=Senf

09.04.2018, Menü 1, Spirelli mit Grünkernbolognese, Kartotten-Apfel-Salat; Frisches Obst - Bananen: keine | Grünkernbolognese: a,e | Möhren-Apfel-Rohkost: keine | Spirelli: a,b

10.04.2018, Menü 1, Kasselerstückchen mit Bohnengemüse und Kartoffeln; Fruchtjoghurt - Fruchtjoghurt: d | Grüne Bohnen mit Kasslerwürfeln: d | Salzkartoffeln: keine

10.04.2018, Menü 2, Vegetarisches Würstchen mit Bohnengemüse und Kartoffeln; Fruchtjoghurt - Fruchtjoghurt: d | Grüne Bohnen : d,e | Salzkartoffeln: keine | Veggiewurst: b,j

11.04.2018, Menü 1, Gebackener Fisch mit Dillsoße und Gemüsewürfel dazu Kartoffelbrei; Gebäck - Backfisch: a,b,d,i | Gärtnerkuchen: a,b,d | Kartoffelbrei: a,b | Kräuteresoße: a,d,e

11.04.2018, Menü 2, Zucchinischnitzel mit Dillsoße dazu Kartoffelbrei; Gebäck - Gärtnerkuchen: a,b,d | Kartoffelbrei: a,b | Kräuteresoße: a,d,e | Zucchinischnitzel: a,b

12.04.2018, Menü 1, Blumenkohlcremesuppe mit Würstchen dazu eine Schnittlauchstulle; Schokoladenpudding - Blumenkohlcremesuppe: d | Schnittlauchstulle: a,d | Schokopudding: d | Wiener Würstchen: 8

12.04.2018, Menü 2, Blumenkohlcremesuppe mit einer Schnittlauchstulle; Schokoladenpudding - Blumenkohlcremesuppe: d | Schnittlauchstulle: a,d | Schokopudding: d

13.04.2018, Menü 1, Gnocchi mit Tomatensoße dazu ein Gurkensalat; AOK-Drink - AOK-Drink: keine | Gnocchi: 3,5 | Gurkenrohkost: l | Tomatensoße: e