

# Speiseplan

KW 38, 14.09.2020 - 20.09.2020  
EHS Eberhardschule

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



Montag 14.09.2020	Dienstag 15.09.2020	Mittwoch 16.09.2020	Donnerstag 17.09.2020	Freitag 18.09.2020
<p><b>Menü 1</b></p> <p> Tortellini mit Tomatensoße dazu Kohlrabisalat, frisches Obst a,b,d,e,l</p>	<p><b>Menü 1</b></p> <p> Leberkäse (Kirchners Bauernladen) mit Brokkoli und gerösteten Mandeln dazu Kartoffelgratin; Rote Grütze 3,4,8, d,k</p>	<p><b>Menü 1</b></p> <p> kleine Vorspeise: Möhren-Ingwersuppe Hauptgang: Kaiserschmarrn mit Apfelbrei a,b,d,e</p>	<p><b>Menü 1</b></p> <p> Lasagne 'Classic' (Rinderhackfleisch) dazu Eisbergsalat in Essig-Öl-Dressing; AOK-Drink a,d,e,l</p>	<p><b>Menü 1</b></p> <p> Grüne Soße mit Ei, dazu Kartoffeln und Möhrensticks; selbstgebackener Kuchen a,b,d,k,k3</p>
	<p><b>Menü 2</b></p> <p> gebratene Tofuscheibe mit Brokkoli und gerösteten Mandeln dazu Kartoffelgratin; Rote Grütze d,j,k</p>		<p><b>Menü 2</b></p> <p> Veggie-Lasagne mit Grünkern, Eisbergsalat in Essig-Öl-Dressing; AOK-Drink a,d,e,l</p>	

Wir verwenden in unserer Küche folgende regionale Produkte: Fleisch ausschließlich von der Metzgerei Kirchner in Unterrückersbach, Kartoffeln von antnonius-Netzwerk Mensch oder vom Zentgrafs-Hof in Batten. Brot der Bäckerei Vogel/Kneshecke. Wir verwenden in unserer Küche folgende Bio - Produkte: Bio-Milch vom Bauernhof Peter 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. In den zugekauften Produkten wie Wurst/Würstchen, Kloßteig etc. kann Glutamat enthalten sein. Kennzeichnung: 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 8=Phosphat, a=Glutenhaltiges Getreide, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, j=Soja, k=Schalenfrüchte, k3=Walnüsse, l=Senf

# Speiseplan

14.09.2020 - 20.09.2020

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 14.09.2020 - 20.09.2020

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

14.09.2020, Menü 1, Tortellini mit Tomatensoße dazu Kohlrabisalat, frisches Obst \* Kohlrabisalat: d,l \* Obst: keine \* Tomatensoße: e \* Tortellini: a,b,e

15.09.2020, Menü 1, Leberkäse (Kirchners Bauernladen) mit Brokkoli und gerösteten Mandeln dazu Kartoffelgratin; Rote Grütze \* Kartoffelgratin: d \* Leberkäs: 3,4,8 \* Mandelbroccoli: d,k \* Rote Grütze: keine

16.09.2020, Menü 1, kleine Vorspeise: Möhren-Ingwersuppe Hauptgang: Kaiserschmarrn mit Apfelbrei \* Apfelmus: keine \* Kaiserschmarrn: a,b,d \* Möhren-Ingwer-Suppe: d,e

17.09.2020, Menü 1, Lasagne 'Classic' (Rinderhackfleisch) dazu Eisbergsalat in Essig-Öl-Dressing; AOK-Drink \* AOK-Drink: keine \* Blattsalat: keine \* Essig-Öl-Dressing: l \* Lasagne mit Rind: a,d,e

18.09.2020, Menü 1, Grüne Soße mit Ei, dazu Kartoffeln und Möhrensticks; selbstgebackener Kuchen \* grüne Soße: d \* Rohkost-Sticks (Knabberrohkost): keine \* Salzkartoffeln für Grüne Soße: keine \* Schokokuchen: a,b,d,k,k3

15.09.2020, Menü 2, gebratene Tofuscheibe mit Brokkoli und gerösteten Mandeln dazu Kartoffelgratin; Rote Grütze \* Kartoffelgratin: d \* Mandelbroccoli: d,k \* Rote Grütze: keine \* Tofuschnitzel: j

17.09.2020, Menü 2, Veggie-Lasagne mit Grünkern, Eisbergsalat in Essig-Öl-Dressing; AOK-Drink \* AOK-Drink: keine \* Blattsalat: keine \* Essig-Öl-Dressing: l \* Lasagne vegetarisch: a,d,e