







Speiseplan

16.04.2018 - 22.04.2018
Eberhardschule Tann

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



Montag 16.04.2018	Dienstag 17.04.2018	Mittwoch 18.04.2018	Donnerstag 19.04.2018	Freitag 20.04.2018
<p><u>Menü 1</u></p>  <p>Bunte Gemüsepfanne mit Nudeln und Kräutersoße; Fruchtquark</p> <p>a,d,e</p>	<p><u>Menü 1</u></p>  <p>Gulaschsuppe (Rindfleisch) mit Paparika und Kartoffeln dazu ein Brötchen; Frisches Obst</p> <p>a,e</p>	<p><u>Menü 1</u></p>  <p>Klops mit Kaisergemüse in Bechamel dazu Kartoffeln; Kirschwackelpudding</p> <p>a,b,d,e,l</p>	<p><u>Menü 1</u></p>  <p>Gebratene Hähnchenbrust mit Currysoße und Reis dazu ein Chinakohlsalat; Joghurtdrink mit Früchten</p> <p>a,d,e,l</p>	<p><u>Menü 1</u></p>  <p>Buntes Eierragout mit Kartoffeln dazu ein Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing; Gebäck</p> <p>a,b,d,e,l</p>
	<p><u>Menü 2</u></p>  <p>Gulaschsuppe von Soja mit Paparika und Kartoffeln dazu ein Brötchen; Frisches Obst</p> <p>a,e,j</p>	<p><u>Menü 2</u></p>  <p>Grünkernbällchen mit Kaisergemüse in Bechamel dazu Kartoffeln; Obst</p> <p>a,d,e</p>	<p><u>Menü 2</u></p>  <p>Gemüseschnitzel mit Currysoße und Reis dazu ein Chinakohlsalat; Joghurtdrink mit Früchten</p> <p>a,b,d,e,l</p>	

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: a=Glutenhaltiges Getreide, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, 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 16.04.2018 - 22.04.2018

a=Glutenhaltiges Getreide, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, j=Soja, l=Senf

16.04.2018, Menü 1, Bunte Gemüsepfanne mit Nudeln und Kräutersoße; Fruchtquark - Fruchtquark: d | Kräutersoße: a,d,e | Nudelpfanne mit buntem Gemüse: e

17.04.2018, Menü 1, Gulaschsuppe (Rindfleisch) mit Paprika und Kartoffeln dazu ein Brötchen; Frisches Obst - Apfel: keine | Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln: e | Weizenbrötchen: a

17.04.2018, Menü 2, Gulaschsuppe von Soja mit Paprika und Kartoffeln dazu ein Brötchen; Frisches Obst - Apfel: keine | Sojagulaschsuppe: e,j | Weizenbrötchen: a

18.04.2018, Menü 1, Klops mit Kaisergemüse in Bechamel dazu Kartoffeln; Kirschwackelpudding - Frikadellen: a,b,e,l | Kaisergemüse mit Bechamel: a,d,e | Kirschgrütze: keine | Salzkartoffeln: keine

18.04.2018, Menü 2, Grünkernbällchen mit Kaisergemüse in Bechamel dazu Kartoffeln; Obst - Apfel: keine | Grünkernbratling: a,d,e | Kaisergemüse mit Bechamel: a,d,e | Salzkartoffeln: keine

19.04.2018, Menü 1, Gebratene Hähnchenbrust mit Currysoße und Reis dazu ein Chinakohlsalat; Joghurtdrink mit Früchten - ChinakohlSalat: d,l | Currysoße: a,d,e | Erdbeer-Joghurt-Drink: d | Hähnchenbrust, gebraten: keine | Reis: keine

19.04.2018, Menü 2, Gemüseschnitzel mit Currysoße und Reis dazu ein Chinakohlsalat; Joghurtdrink mit Früchten - ChinakohlSalat: d,l | Currysoße: a,d,e | Erdbeer-Joghurt-Drink: d | Gemüseschnitzel: a,b | Reis: keine

20.04.2018, Menü 1, Buntes Eierragout mit Kartoffeln dazu ein Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing; Gebäck - Blattsalat: keine | Eierragout: a,d,e | Essig-Öl-Dressing: l | Gärtnerkuchen: a,b,d | Salzkartoffeln: keine