

Speiseplan

23.04.2018 - 29.04.2018
Eberhardschule Tann

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



Montag 23.04.2018	Dienstag 24.04.2018	Mittwoch 25.04.2018	Donnerstag 26.04.2018	Freitag 27.04.2018
<p><u>Menü 1</u></p>  <p>Gemüsefrikadelle mit Kräuterquark dazu Kartoffeln; roter Multivitaminensaft</p> <p>a,b,d</p>	<p><u>Menü 1</u></p>  <p>Fischstäbchen mit Kartoffeln und Rahmspinat; Frisches Obst</p> <p>a,b,d,e,i</p>	<p><u>Menü 1</u></p>  <p>Klops mit Tomatengemüse dazu Reis; Vanillepudding</p> <p>a,b,d,e,l</p>	<p><u>Menü 1</u></p>  <p>Rindergoulasch mit Paprika und Bandnudeln dazu ein Möhren-Sellerie-Salat; Gebäck</p> <p>a,b,d,e,l</p>	<p><u>Menü 1</u></p>  <p>Linsensuppe mit Kartoffeln dazu frisches Bauernbrot; Fruchtquark</p> <p>a,d</p>
	<p><u>Menü 2</u></p>  <p>Gemüestäbchen mit Kartoffeln und Rahmspinat; Frisches Obst</p> <p>a,b,d,e</p>	<p><u>Menü 2</u></p>  <p>Grünkernbratling mit Tomatenemüse dazu Reis; Vanillepudding</p> <p>a,d,e</p>	<p><u>Menü 2</u></p>  <p>Tofugoulasch mit Paprika und Bandnudeln dazu ein Möhren-Sellerie-Salat; Gebäck</p> <p>a,b,d,e,j,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, 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 23.04.2018 - 29.04.2018

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

23.04.2018, Menü 1, Gemüsefrikadelle mit Kräuterquark dazu Kartoffeln; roter Multivitaminsaft - Gemüsefrikadelle: a,b | Kräuterquark: d | Multivitamin-Drink: keine | Salzkartoffeln: keine

24.04.2018, Menü 1, Fischstäbchen mit Kartoffeln und Rahmspinat; Frisches Obst - Apfel: keine | Fischstäbchen: a,b,i | Rahmspinat: a,d,e | Salzkartoffeln: keine

24.04.2018, Menü 2, Gemüsestäbchen mit Kartoffeln und Rahmspinat; Frisches Obst - Apfel: keine | Gemüsestäbchen: a,b | Rahmspinat: a,d,e | Salzkartoffeln: keine

25.04.2018, Menü 1, Klops mit Tomatengemüse dazu Reis; Vanillepudding - Frikadellen: a,b,e,l | Reis: keine | Tomatengemüse: a,d,e | Vanillepudding: d

25.04.2018, Menü 2, Grünkernbratling mit Tomatenemüse dazu Reis; Vanillepudding - Grünkernbratling: a,d,e | Reis: keine | Tomatengemüse: a,d,e | Vanillepudding: d

26.04.2018, Menü 1, Rindergoulasch mit Paprika und Bandnudeln dazu ein Möhren-Sellerie-Salat; Gebäck - Bandnudeln: a,b | Gärtnerkuchen: a,b,d | Rindergoulasch: e | Sellerie-Karottensalat: d,l

26.04.2018, Menü 2, Tofugoulasch mit Paprika und Bandnudeln dazu ein Möhren-Sellerie-Salat; Gebäck - Bandnudeln: a,b | Gärtnerkuchen: a,b,d | Sellerie-Karottensalat: d,l | Tofugulasch: e,j

27.04.2018, Menü 1, Linsensuppe mit Kartoffeln dazu frisches Bauernbrot; Fruchtquark - Backhausbrot: a | Fruchtquark: d | Linsensuppe: keine