

Speiseplan

KW 43, 19.10.2020 - 25.10.2020
EHS Eberhardschule

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



Montag 19.10.2020	Dienstag 20.10.2020	Mittwoch 21.10.2020	Donnerstag 22.10.2020	Freitag 23.10.2020
<p>Menü 1</p>  Fischfilet mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Eibly-Weizen und Kräutersoße; frisches Obst a,d,e,i	<p>Menü 1</p>  Rindergulasch (Fleisch von Kirchners Bauernladen) mit Spätzle dazu Eisbergsalat mit Vinaigrette; Schoko-Bananen-Milchshake a,b,d,e,l	<p>Menü 1</p>  vegetarische Lasagne, dazu ein Karottensalat mit Rahm; hausgemachtes Gebäck a,b,d,e	<p>Menü 1</p>  panierte Jägerschnitte (Wurst von Kirchners Bauernladen), mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln; Schokopudding mit Milch vom Biohof Vogel a,b,d	<p>Menü 1</p>  Gemüse-Kichererbsen-Curry mit Kokosmilch und Reis; Apfelkompott e
<p>Menü 2</p>  Hirsebratling mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Eibly-Weizen und Kräutersoße; frisches Obst a,b,d,e	<p>Menü 2</p>  Gemüsegulasch mit Spätzle, dazu Eisbergsalat mit Vinaigrette; Schoko-Bananen-Milchshake a,b,d,e,j,l		<p>Menü 2</p>  Gemüseschnitzel mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln; Schokopudding mit Milch vom Biohof Vogel a,b,d	

Wir verwenden in unserer Küche folgende regionale Produkte: Fleisch ausschließlich von der Metzgerei Kirchner in Unterrückersbach, Geflügel vom Geflügelhof Bleuel Hofbieber, Kartoffeln von antonius-Netzwerk Mensch oder vom Zentgrafs-Hof in Batten. Brot der Bäckerei Schickling aus Eckweisbach. 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 etc. kann Glutamat enthalten sein. Kennzeichnung: a=Glutenhaltiges Getreide, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch, j=Soja, l=Senf

Speiseplan

19.10.2020 - 25.10.2020

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 19.10.2020 - 25.10.2020

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

19.10.2020, Menü 1, Fischfilet mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Ebly-Weizen und Kräutersoße; frisches Obst * Ebly Weizen: keine * Fischfilet, überbacken: i * Kräutersoße: a,d,e * Obst Ananas: keine

20.10.2020, Menü 1, Rindergulasch (Fleisch von Kirchners Bauernladen) mit Spätzle dazu Eisbergsalat mit Vinaigrette; Schoko-Bananen- Milchshake * Eisbergsalat: keine * Rindergulasch: keine * Schoko-Banane-Milchshake: d * Spätzle: a,b * Vinaigrette: e,l

21.10.2020, Menü 1, vegetarische Lasagne, dazu ein Karottensalat mit Rahm; hausgemachtes Gebäck * Gebäck: a,b,d * Karottensalat mit Rahm: d * Lasagne vegetarisch: a,d,e

22.10.2020, Menü 1, panierte Jägerschnitte (Wurst von Kirchners Bauernladen),mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln; Schokopudding mit Milch vom Biohof Vogel * Jägerschnitte Schwein: a,b * Leipziger Allerlei-Gemüse: a,d * Salzkartoffeln: keine * Schokopudding: d

23.10.2020, Menü 1, Gemüse-Kichererbsen-Curry mit Kokosmilch und Reis; Apfelkompott * Apfelkompott: keine * Kichererbsen-Gemüsegulasch: e * Reis: keine

19.10.2020, Menü 2, Hirsebratling mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Ebly-Weizen und Kräutersoße; frisches Obst * Ebly Weizen: keine * Hirsebratling, überbacken: a,b,d * Kräutersoße: a,d,e * Obst Ananas: keine

20.10.2020, Menü 2, Gemüsegulasch mit Spätzle, dazu Eisbergsalat mit Vinaigrette; Schoko-Bananen-Milchshake * Eisbergsalat: keine * Schoko-Banane-Milchshake: d * Spätzle: a,b * Tofugulasch: e,j * Vinaigrette: e,l

22.10.2020, Menü 2, Gemüseschnitzel mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln; Schokopudding mit Milch vom Biohof Vogel * Gemüseschnitzel: a,b * Leipziger Allerlei-Gemüse: a,d * Salzkartoffeln: keine * Schokopudding: d