









Speiseplan

03.09.2018 - 09.09.2018
Eberhardschule Tann

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



Montag 03.09.2018	Dienstag 04.09.2018	Mittwoch 05.09.2018	Donnerstag 06.09.2018	Freitag 07.09.2018
<p><u>Menü 1</u></p>  <p>Bratwurst mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln; Obst</p> <p>a,d,e</p>	<p><u>Menü 1</u></p>  <p>Schupfnudelpfanne mit buntem Gemüse dazu eine Kräutersoße; Honig-Nuss-Quark</p> <p>a,b,d,e,k</p>	<p><u>Menü 1</u></p>  <p>Putengeschnetzeltes mit Reis dazu ein Tomaten-Gurkensalat; Gebäck</p> <p>a,b,d,e,l</p>	<p><u>Menü 1</u></p>  <p>Hackfleisch-Krautpfanne (mit Rindfleisch) dazu Kartoffeln; Fruchtjoghurt</p> <p>d,e</p>	<p><u>Menü 1</u></p>  <p>Penne mit Zucchinisoße dazu ein Blattsalat mit Orangendressing; Vanillepudding</p> <p>a,b,d,e,l</p>
<p><u>Menü 2</u></p>  <p>Vegetarische Bratwurst mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln; Obst</p> <p>a,b,d,e,j</p>		<p><u>Menü 2</u></p>  <p>Sojageschnetzeltes mit Reis dazu ein Tomaten-Gurkensalat; Gebäck</p> <p>a,b,d,j,l</p>	<p><u>Menü 2</u></p>  <p>Grünkern-Krautpfanne dazu Kartoffeln; Fruchtjoghurt</p> <p>a,d,e</p>	

Wir verwenden in unserer Küche folgende regionale Produkte:

Fleisch ausschließlich von der Fleischerei 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 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. Kennzeichnung: a=Glutenhaltiges Getreide, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, j=Soja, k=Schalenfrüchte, 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 03.09.2018 - 09.09.2018

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

03.09.2018, Menü 1, Bratwurst mit
Kohlrabigemüse und Kartoffeln; Obst
birne: keine
Bratwürstchen (grob): keine
Kohlrabigemüse: a,d,e
Salzkartoffeln: keine

06.09.2018, Menü 1,
Hackfleisch-Krautpfanne (mit
Rindfleisch) dazu Kartoffeln;
Fruchtjoghurt
Fruchtjoghurt: d
Krautpfanne mit Rinderhackfleisch: d,e
Salzkartoffeln: keine

03.09.2018, Menü 2, Vegetarische
Bratwurst mit Kohlrabigemüse und
Kartoffeln; Obst
birne: keine
Kohlrabigemüse: a,d,e
Salzkartoffeln: keine
Veggi-Bratwurst: b,j

06.09.2018, Menü 2,
Grünkern-Krautpfanne dazu Kartoffeln;
Fruchtjoghurt
Fruchtjoghurt: d
Grünkernpfanne mit Kraut: a,d,e
Salzkartoffeln: keine

04.09.2018, Menü 1, Schupfnudelpfanne mit buntem
Gemüse dazu eine Kräutersoße;
Honig-Nuss-Quark
Honig-Nuss-Quark: d,k
Kräutersoße: a,d,e
Schupfnudelpfanne mit Gemüse: a,b,e

07.09.2018, Menü 1, Penne mit
Zucchini-Soße dazu ein Blattsalat mit
Orangendressing; Vanillepudding
Blattsalat: keine
Orangendressing: l
Penne: a,b
Vanillepudding: d
Zucchini-Soße: a,d,e

05.09.2018, Menü 1,
Putengeschnetzeltes mit Reis dazu ein
Tomaten-Gurkensalat; Gebäck
Gärtnerkuchen: a,b,d
Putengeschnetzeltes: d,e
Reis: keine
Tomaten-Gurkensalat: l

05.09.2018, Menü 2,
Sojageschnetzeltes mit Reis dazu ein
Tomaten-Gurkensalat; Gebäck
Gärtnerkuchen: a,b,d
Reis: keine