

Speiseplan

03.12.2018 - 09.12.2018
Eberhardschule Tann

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



| Montag 03.12.2018 | Dienstag 04.12.2018 | Mittwoch 05.12.2018 | Donnerstag 06.12.2018 | Freitag 07.12.2018 |
|---|--|---|---|--|
| <p><u>Menü 1</u></p>  <p>Wiener Würstchen mit Kartoffelgemüse; Fruchtjoghurt</p> <p>d,e</p> | <p><u>Menü 1</u></p>  <p>Tortellini mit Käsesoße dazu ein Chinakohlsalat mit Paprika; Obst</p> <p>a,b,d,e,l</p> | <p><u>Menü 1</u></p>  <p>Bolognese (Rindfleisch) unter der Kartoffelmütze dazu ein Blumenkohlsalat; Schokoladenmilchshake</p> <p>3,5, d,e,l</p> | <p><u>Menü 1</u></p>  <p>Fischecken mit Kräutergemüesoße dazu Reis; Rote Grütze</p> <p>a,b,d,e,i</p> | <p><u>Menü 1</u></p>  <p>Spinatlasagne; Vanillepudding</p> <p>a,d,e</p> |
| <p><u>Menü 2</u></p>  <p>Vegetarisches Würstchen mit Kartoffelgemüse; Fruchtjoghurt</p> <p>8, d,e</p> | | <p><u>Menü 2</u></p>  <p>Grünkernbolognese unter der Kartoffelmütze dazu ein Blumenkohlsalat; Schokoladenmilchshake</p> <p>3,5, a,d,e,l</p> | <p><u>Menü 2</u></p>  <p>Gemüeschnitzel mit Kräutergemüesoße dazu Reis; Rote Grütze</p> <p>a,b,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 antonius-Netzwerk Mensch

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: 3 = Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = Phosphat | a=Glutenhaltiges Getreide, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch, l=Senf



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 03.12.2018 - 09.12.2018

3 = Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = Phosphat | a=Glutenhaltiges Getreide, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch, l=Senf

03.12.2018, Menü 1, Wiener Würstchen mit Kartoffelgemüse; Fruchtjoghurt
Fruchtjoghurt: d
Kartoffelgemüse: d,e
Wiener Würstchen: keine

03.12.2018, Menü 2, Vegetarisches Würstchen mit Kartoffelgemüse; Fruchtjoghurt
Fruchtjoghurt: d
Kartoffelgemüse: d,e
Vegetarisches Würstchengulasch: 8

04.12.2018, Menü 1, Tortellini mit Käsesoße dazu ein Chinakohlsalat mit Paprika; Obst
Apfel: keine
ChinakohlSalat: d,l
Käsesoße: a,d,e
Tortellini: a,b,e

05.12.2018, Menü 1, Bolognese (Rindfleisch) unter der Kartoffelmütze dazu ein Blumenkohlsalat; Schokoladenmilchshake
Blumenkohlsalat: d,l
dunkle Hacksoße (Rind) : e
Kartoffelklöße : 3,5
Schoko-Milchshake: d

05.12.2018, Menü 2, Grünkernbolognese unter der Kartoffelmütze dazu ein Blumenkohlsalat; Schokoladenmilchshake
Blumenkohlsalat: d,l
Grünkernbolognese: a,e
Kartoffelklöße : 3,5
Schoko-Milchshake: d

06.12.2018, Menü 1, Fischecken mit Kräutergemüsesoße dazu Reis; Rote Grütze
Fischfilet, paniert,gebraten: a,b,i
Kräuteresoße: a,d,e
Reis: keine
Rote Grütze: keine

06.12.2018, Menü 2, Gemüseschnitzel mit Kräutergemüsesoße dazu Reis; Rote Grütze
Gemüseschnitzel: a,b
Kräuteresoße: a,d,e
Reis: keine
Rote Grütze: keine

07.12.2018, Menü 1, Spinatlasagne; Vanillepudding
Spinatlasagne: a,d,e
Vanillepudding: d