










Speiseplan

10.12.2018 - 16.12.2018
Eberhardschule Tann

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



Montag 10.12.2018	Dienstag 11.12.2018	Mittwoch 12.12.2018	Donnerstag 13.12.2018	Freitag 14.12.2018
<p><u>Menü 1</u></p>  Ebly Weizen mit Tomatensoße dazu ein Kohlrabi-Möhrensalat; Stracciatellaquark d,e,l	<p><u>Menü 1</u></p>  Würstchengualsch mit Gemüse dazu Vollkornspirelli; KIBA (Kirsch-und Bananensaft) 8, a,b	<p><u>Menü 1</u></p>  Putenfrikassee mit Basmatireis dazu ein Blattsalat mit Cocktaildressing; Apfelkompott b,d,e,l	<p><u>Menü 1</u></p>  Klops mit Wirsinggemüse dazu Kartoffeln; Schokoladenpudding a,b,d,e,l	<p><u>Menü 1</u></p>  Rinderbrühe mit Maultaschen und Wurzelgemüse dazu ein Baguette; Gebäck a,b,d
	<p><u>Menü 2</u></p>  Vegetarisches Würstchengualsch mit Gemüse dazu Vollkornspirelli; KIBA (Kirsch-und Bananensaft) a,b	<p><u>Menü 2</u></p>  Sojafrikassee mit Basmatireis dazu ein Blattsalat mit Cocktaildressing; Apfelkompott b,d,j,l	<p><u>Menü 2</u></p>  Grünkernbratling mit Wirsinggemüse dazu Kartoffeln; Schokoladenpudding a,d,e	<p><u>Menü 2</u></p>  Gemüsebrühe mit Maultaschen und Wurzelgemüse dazu ein Baguette; Gebäck a,b,d

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: 8 = Phosphat | a=Glutenhaltiges Getreide, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, j=Soja, l=Senf



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 10.12.2018 - 16.12.2018

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

10.12.2018, Menü 1, Eibly Weizen mit Tomatensoße dazu ein Kohlrabi-Möhrensalat; Stracciatellaquark
Eibly Weizen: keine
Kohlrabi- Möhren Salat: d,l
Stracciatella Quark: d
Tomatensoße: e

11.12.2018, Menü 1, Würstchengualsch mit Gemüse dazu Vollkornspirelli; KIBA (Kirsch-und Bananensaft)
KIBA: keine
Vollkornnudeln: a,b
Würstchengulasch: 8

11.12.2018, Menü 2, Vegetarisches Würstchengualsch mit Gemüse dazu Vollkornspirelli; KIBA (Kirsch-und Bananensaft)
Blumenkohlbratling: a,b
KIBA: keine
Vollkornnudeln: a,b

12.12.2018, Menü 1, Putenfrikassee mit Basmatireis dazu ein Blattsalat mit Cocktaildressing; Apfelkompott
Apfelkompott: keine
Basmati Reis: keine
Blattsalat: keine
Cocktaildressing: b,d,l
Hühnerfrikassee: d,e

12.12.2018, Menü 2, Sojafrikassee mit Basmatireis dazu ein Blattsalat mit Cocktaildressing; Apfelkompott
Apfelkompott: keine
Basmati Reis: keine
Blattsalat: keine
Cocktaildressing: b,d,l
Sojageschnetzeltes: j

13.12.2018, Menü 1, Klops mit Wirsinggemüse dazu Kartoffeln; Schokoladenpudding
Frikadellen: a,b,e,l
Salzkartoffeln: keine
Schokopudding: d
Wirsinggemüse: d,e

13.12.2018, Menü 2, Grünkernbratling mit Wirsinggemüse dazu Kartoffeln; Schokoladenpudding
Grünkernbratling: a,d,e
Salzkartoffeln: keine
Schokopudding: d

14.12.2018, Menü 1, Rinderbrühe mit Maultaschen und Wurzelgemüse dazu ein Baguette; Gebäck
Gärtnerkuchen: a,b,d
Rinderbrühe mit Nudeln und Wurzelgemüse: a,b
Weizenbrötchen: a

14.12.2018, Menü 2, Gemüsebrühe mit Maultaschen und Wurzelgemüse dazu ein Baguette; Gebäck
Gärtnerkuchen: a,b,d
Gemüsebrühe mit Nudeln und Wurzelgemüse: a,b
Weizenbrötchen: a