









Speiseplan

17.09.2018 - 23.09.2018
Eberhardschule Tann

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



Montag 17.09.2018	Dienstag 18.09.2018	Mittwoch 19.09.2018	Donnerstag 20.09.2018	Freitag 21.09.2018
<p><u>Menü 1</u></p>  Gemüseintopf mit Kartoffeln dazu ein Brötchen; Obst a	<p><u>Menü 1</u></p>  Vollkornspirelli mit dunkler Hackfleischsoße (Rindfleisch) dazu ein Chinakohlsalat; Roter Multivitaminsaft a,b,d,e,l	<p><u>Menü 1</u></p>  Putenfrikassee mit buntem Gemüse dazu Basmati Reis; Gebäck a,b,d	<p><u>Menü 1</u></p>  Würstchengulasch mit Spätzle dazu ein Blattsalat mit Joghurtdressing; Vanillequark 8, a,b,d,l	<p><u>Menü 1</u></p>  Vorspeise: Kürbiscremesuppe Hauptgang: Milchreis mit Zimt und Zucker dazu ein Pfirsichkompott d
	<p><u>Menü 2</u></p>  Vollkornspirelli mit Grünkernsoße dazu ein Chinakohlsalat; Roter Multivitaminsaft a,b,d,e,l	<p><u>Menü 2</u></p>  Sojafrikassee mit buntem Gemüse dazu Basmati Reis; Gebäck a,b,d,j	<p><u>Menü 2</u></p>  Vegetarisches Würstchengulasch mit Spätzle dazu ein Blattsalat mit Joghurtdressing; Vanillequark a,b,d,l	

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: 8 = Phosphat | a=Glutenhaltiges Getreide, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, 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 17.09.2018 - 23.09.2018

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

17.09.2018, Menü 1, Gemüse Eintopf mit Kartoffeln dazu ein Brötchen; Obst
Gemüse Eintopf mit Kartoffeln: keine
Vollkornbrötchen: a

20.09.2018, Menü 1, Würstchengulasch mit Spätzle dazu ein Blattsalat mit Joghurtdressing; Vanillequark
Blattsalat: keine
Joghurtdressing: d,l

18.09.2018, Menü 1, Vollkornspirelli mit dunkler Hackfleischsoße (Rindfleisch) dazu ein Chinakohlsalat; Roter Multivitaminensaft
Chinakohl Salat: d,l
dunkle Hacksoße: e
Roter Multivitaminensaft: keine
Vollkornnudeln: a,b

Spätzle: a,b
Vanillequark: d
Würstchengulasch: 8

20.09.2018, Menü 2, Vegetarisches Würstchengulasch mit Spätzle dazu ein Blattsalat mit Joghurtdressing; Vanillequark
Blattsalat: keine
Joghurtdressing: d,l
Spätzle: a,b
Vanillequark: d
Würstchengulasch vegetarisch: keine

18.09.2018, Menü 2, Vollkornspirelli mit Grünkernsoße dazu ein Chinakohlsalat; Roter Multivitaminensaft
Chinakohl Salat: d,l
Grünkernbolognese: a,e
Roter Multivitaminensaft: keine
Vollkornnudeln: a,b

21.09.2018, Menü 1, Vorspeise: Kürbiscremesuppe
Hauptgang: Milchreis mit Zimt und Zucker dazu ein Pfirsichkompott

19.09.2018, Menü 1, Putenfrikassee mit buntem Gemüse dazu Basmati Reis; Gebäck
Bananenmuffin: a,b,d
Basmati Reis: keine
Hühnerfrikassee mit Gemüse: d

Kürbiscremesuppe: d
Milchreis: d
Obstkompott: keine
Zimtzucker: keine

19.09.2018, Menü 2, Sojafrikassee mit buntem Gemüse dazu Basmati Reis; Gebäck
Bananenmuffin: a,b,d
Basmati Reis: keine
Sojageschnetzeltes: j