

# Speiseplan

KW 26, 23.06.2025 - 29.06.2025  
PH-Hort Poppenhausen

Ausbildungsverbund Rhöner Lebensmittel e.V.  
Am Michaelshof 1  
36115 Hilders  
Tel: 06684 - 9174144



email: kueche@ausbildungsverbund-rhoen.de

Montag 23.06.2025	Dienstag 24.06.2025	Mittwoch 25.06.2025	Donnerstag 26.06.2025	Freitag 27.06.2025
<p><u>Menü 1</u></p>  Gnocchi mit einer Kressesoße und einem Rohkostsalat; frisches Obst a, a1, b, d, e	<p><u>Menü 1</u></p>  Fischstäbchen mit Rahmspinat und Salzkartoffeln; selbstgebackener Kuchen 8, a, a1, b, d, e, i, j, k	<p><u>Menü 1</u></p>  Hefeklöße mit Vanillesoße; Obstkompott 2, 9, a, a1, d	<p><u>Menü 1</u></p>  Jägerschnitte mit Salzkartoffeln und Butterkohlrabi; Drink 3, 4, 8, 13, a, a1, b, d, e, l	<p><u>Menü 1</u></p>  klare Brühe mit Grießklößchen, Eierstich und Gemüsewürfelchen, dazu Körnerbrötchen; selbstgebackener Kuchen 8, a, a1, b, d, e, j, k
	<p><u>Menü 2</u></p>  'Fischstäbchen vom Feld' mit Rahmspinat und Salzkartoffeln; selbstgebackener Kuchen 8, a, a1, b, d, e, j, k		<p><u>Menü 2</u></p>  Gemüseschnitzel mit Salzkartoffeln und Butterkohlrabi; Drink a, b, d, e	

Wir verwenden in unserer Küche folgende regionale Produkte: Fleisch von der Metzgerei Mihm Tann, Paradieshof Lahrbach, Hackfleisch ausschließlich vom Rhönhof Henkel/Mahlerts (Aufzucht und Fütterung Bio-Qualität), Geflügel vom Geflügelhof Bleuel Hofbieber, Kartoffeln überwiegend von antonius-Netzwerk Mensch. Brot und Vollkornbrot vom antonius-Netzwerk Mensch. Wir verwenden in unserer Küche folgende Bio - Produkte: Bio-Milch vom antoniusNetzwerkMensch (immer wenn es Pudding/Milchreis/Grießbrei/Vanillesoße gibt), Eier von Julian Fink und Lindengut (immer wenn das volle Ei serviert wird), während der Saison: ab und zu Gemüse vom Lindengut/Dipperz.

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: 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 13=Nitritpökelsalz, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf

# Speiseplan

23.06.2025 - 29.06.2025  
PH-Hort Poppenhausen

Ausbildungsverbund Rhöner Lebensmittel e.V.  
Am Michaelshof 1  
36115 Hilders  
Tel: 06684 - 9174144



email: kueche@ausbildungsverbund-rhoen.de

## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 23.06.2025 - 29.06.2025

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

23.06.2025, Menü 1, Gnocchi mit einer Kressesoße und einem Rohkostsalat; frisches Obst \* Gnocchi: a,a1,b \* Gurken für Salat: keine \* Kressesoße: a,a1,d,e \* Obst 1 Stück: keine

24.06.2025, Menü 1, Fischstäbchen mit Rahmspinat und Salzkartoffeln; selbstgebackener Kuchen \* Fischstäbchen: a,b,i \* Rahmspinat: a,a1,d,e \* Salzkartoffeln: keine \* Schokokuchen: 8, a,a1,b,d,j,k

24.06.2025, Menü 2, Fischstäbchen vom Feld mit Rahmspinat und Salzkartoffeln; selbstgebackener Kuchen \* Gemüsestäbchen: e \* Rahmspinat: a,a1,d,e \* Salzkartoffeln: keine \* Schokokuchen: 8, a,a1,b,d,j,k

25.06.2025, Menü 1, Hefeklöße mit Vanillesoße; Obstkompott \* Hefeklöße: a,a1,d \* Obstkompott, Pfirsiche: 2,9 \* Vanillesoße: d

26.06.2025, Menü 1, Jägerschnitte mit Salzkartoffeln und Butterkohlrabi; Drink \* AOK-Drink: keine \* Buttergemüse: d,e \* Jägerschnitte Schwein: 3,4,8,13, a,a1,b,e,l \* Obst Senioren: keine \* Salzkartoffeln: keine

26.06.2025, Menü 2, Gemüseschnitzel mit Salzkartoffeln und Butterkohlrabi; Drink \* AOK-Drink: keine \* Blumenkohlbratling: a,b,d \* Buttergemüse: d,e \* Obst Senioren: keine \* Salzkartoffeln: keine

27.06.2025, Menü 1, klare Brühe mit Grießklößchen, Eierstich und Gemüsewürfelchen dazu Körnerbrötchen; selbstgebackener Kuchen \* Grießklößchen: keine \* Brühe zu Minestrone italienische Gemüsesuppe: e \* Donut: 8, a,a1,b,d,j,k \* Eierstich zu Minestrone: b,d \* Gemüse zu Minestrone: keine \* Vollkornbrötchen 70g: 8, a,a1