

Speiseplan vom 29.08.2016 bis 04.09.2016, 35. Kalenderwoche

Datum Menülinie	Montag 29.8.2016	Dienstag 30.8.2016	Mittwoch 31.8.2016	Donnerstag 1.9.2016	Freitag 2.9.2016
Rebiolino Classic DGE					Fischfilet Bordelaise ^{1, A, D, G, I} Tomatensoße ^{1, F, I, J, L} Reis Maisgemüse ¹
Rebiolino Veggie	Gemüse-Maultaschen- Lasagne ^{A, C, G, I}	Eieromelette ^{A, C, F, G, J} Kartoffeln Rahmspinat ^{1, G}	Bärlauchsoße ^{3, G, L} Gnocchi ^C	Schupfnudel-Gemüsepfanne ^{1, A, C, I} Tomaten-Dipp ^{8, G}	
Rebiolino Special	Pfannengemüse ¹ Frischkäse-Dipp ^G Kartoffel-Drillinge	Bolognese ^{1, I} Spaghetti ^A	Rebional Veggie-Döner ^{A, F, I, L} Rebional Dönersoße ^G Salatfüllung Tomatenscheiben Dönertasche ^{A, C}	Gemüse-Käse-Soße ^G Vollkorn-Spirelli ^A	Heringsstipp ^{1, 2, 11, A, C, D, G, J} Kartoffeln
Dessert	Schokoladenpudding ^{F, G}	Mandarinen-Joghurtspeise ^G	Obst der Saison	Apfel-Tiramisu ^{3, 8, A, C, F, G}	Obst der Saison

Legende der Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - mit Phosphat, 8 - mit Milcheiweiß, 9 - koffeinhaltig, 10 - chininhaltig, 11 - mit Süßungsmittel, 12 - enth. eine Phenylalaninquelle, 13 - gewachst

Legende der Allergene

A - Gluten, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja, G - Milch, H - Schalenfrüchte, I - Sellerie, J - Senf, K - Sesam, L - Schwefel, M - Lupinen, N - Weichtiere

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.

Lebensmittel aus ausschließlich biologischem Anbau:

Rindfleisch, Kartoffeln, Reis, Getreide, Möhren, Milch, Quark, Joghurt, Vollei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Cavatappi, Spirelli, Makkaroni, Farfalle

DE-ÖKO-003



Speiseplan vom 05.09.2016 bis 11.09.2016, 36. Kalenderwoche

Datum Menülinie	Montag 5.9.2016	Dienstag 6.9.2016	Mittwoch 7.9.2016	Donnerstag 8.9.2016	Freitag 9.9.2016
Rebiolino Classic DGE			Erbseintopf mit vegetarischen Würstchen ^{1, I} Brot Beilage ^A	Gebratene Sesamdrillinge (veggie) ^{1, A, C, F, G, H, I, J, K, L} Kräuterdipp ^G	Seelachsfilet im Backteig ^{A, C,} D, G, H Remoulade ^{1, 2, 11, A, C, G, J} Kartoffeln
Rebiolino Veggie	Asiatische Nudel- Gemüsepfanne ^{1, 2, A, F, G, I}	Gemüse-Curry ^G Reis		Getreidebolognese ^{1, 2, A, F, I, J,} L Spirelli ^A	Rebional Veggie-Burger ^{A, G, I} Salatfüllung Zwiebelringe Tomatenscheiben Gewürzgurke ^{2, 11, J} Mangochutney ³ Burger-Brötchen ^A
Rebiolino Special	Basilikum-Pesto ^{G, H} Spirelli ^A	Rebional Hähnchenflügel Currysoße ^{3, G} Vollkorn-Reis	Brokkoli-Pizza ^{A, G}		
Dessert	Rote Grütze Vanillesoße ^G	Obst der Saison	Quark-Joghurtspeise ^{8, G}	Obst der Saison	Grießpudding ^G

Legende der Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - mit Phosphat, 8 - mit Milcheiweiß, 9 - coffeinhaltig, 10 - chininhaltig, 11 - mit Süßungsmittel, 12 - enth. eine Phenylalaninquelle, 13 - gewachst

Legende der Allergene

A - Gluten, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja, G - Milch, H - Schalenfrüchte, I - Sellerie, J - Senf, K - Sesam, L - Schwefel, M - Lupinen, N - Weichtiere

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.

Lebensmittel aus ausschließlich biologischem Anbau:

Rindfleisch, Kartoffeln, Reis, Getreide, Möhren, Milch, Quark, Joghurt, Vollei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Cavatappi, Spirelli, Makkaroni, Farfalle

DE-ÖKO-003

