

Speiseplan vom 12.09.2016 bis 18.09.2016, 37. Kalenderwoche

Datum Menülinie	Montag 12.9.2016	Dienstag 13.9.2016	Mittwoch 14.9.2016	Donnerstag 15.9.2016	Freitag 16.9.2016
Rebiolino Classic DGE			Rinderhacksteak <sup>1, A, I</sup> Kartoffeln Blumenkohlgemüse <sup>1, G</sup>		Paniertes Seelachsfilet <sup>A, C, D</sup> Remoulade <sup>1, 2, 11, A, C, G, J</sup> Kartoffeln Endiviensalat Essig-Öl-Dressing <sup>3, J</sup>
Rebiolino Veggie	Pizza Margherita <sup>A, G</sup>	Spinatlasagne mit Tomaten- Käse-Kruste <sup>1, A, G</sup>	Graupensuppe mit vegetarischen Würstchen <sup>A, I</sup> Brot Beilage <sup>A</sup>	Frischkäse-Rahmsoße <sup>3, G, L</sup> Gnocchi <sup>C</sup>	
Rebiolino Special	Couscous-Gemüserisotto <sup>1, A, G</sup> Kräuterdipp <sup>G</sup>	Blumenkohl-Brokkoli- Auflauf <sup>G, H</sup> Kräutersoße <sup>3, G, L</sup> Kartoffeln		Vegetarischer Rösti <sup>3, A, E, F, G, H, I, L, M</sup> Mango-Chilisoße <sup>1, 2, L</sup> Kartoffeln	Putensteak Polenta <sup>G</sup> Tomaten-ZucchiniGemüse <sup>1, F, I, J, L</sup>
Dessert	Vanillecreme <sup>G</sup> Erdbeersoße	Obst der Saison	Zitronen-Joghurtspeise <sup>G</sup>	Tiramisu <sup>8, A, C, F, G</sup>	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 - 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



Speiseplan vom 19.09.2016 bis 25.09.2016, 38. Kalenderwoche

Datum	Montag 19.9.2016	Dienstag 20.9.2016	Mittwoch 21.9.2016	Donnerstag 22.9.2016	Freitag 23.9.2016
Menülinie					
Rebiolino Classic DGE		Pikante Kartoffelchen <sup>1</sup> Avocado-Dipp <sup>G</sup>	Vegetarische Paella <sup>1</sup> Limettendipp <sup>G</sup>		Wildlachsfilet <sup>1, D</sup> Kartoffeln Rahmspinat <sup>1, G</sup>
Rebiolino Veggie	Gefüllte mexikanische Burritos (Veggie) <sup>3, A, F, G</sup>	Rustikale Kartoffel- Grünkernpfanne <sup>1, 3, A</sup> Kräuterdipp <sup>G</sup>	Waldpilz-Rahmsoße <sup>G</sup> Spätzle <sup>1, A, C</sup>	Pizza Tomate-Mozzarella (Veggie) <sup>A, G</sup>	
Rebiolino Special	Geschmorte Hähnchenkeule mit mediterranem Gemüse <sup>1,</sup> F, I, J, L Reis			Geschmorter Weißkohl "Puszta Art" (Veggie) <sup>2, G</sup> Kräuterdipp <sup>G</sup> Kartoffeln	Rebional Burger (Rind) <sup>A, D</sup> Salatfüllung Zwiebelringe Tomatenscheiben Gewürzgurken <sup>2, 11, J</sup> Barbecue-Soße <sup>1, F, I, J, L</sup> Burger-Brötchen <sup>A</sup>
Dessert	Stracciatellacreme <sup>8, F, G, H</sup>	Obst der Saison	Vanillepudding <sup>G</sup>	Joghurtspeise <sup>G</sup>	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 - 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



Speiseplan vom 26.09.2016 bis 02.10.2016, 39. Kalenderwoche

Datum	Montag 26.9.2016	Dienstag 27.9.2016	Mittwoch 28.9.2016	Donnerstag 29.9.2016	Freitag 30.9.2016
Menülinie					
Rebiolino Classic DGE		Spinat-Pizza (Veggie) <sup>A, G, I</sup>	Fleischkäse <sup>2, 3, 7, I</sup> Kartoffeln Kohlrabigemüse <sup>1, G</sup>	Vegetarische Moussaka mit Kartoffeln, Zucchini, Auberginen und Getreide <sup>2,</sup> <sup>A, G, I</sup> Tomatensalat <sup>3</sup>	Fischfilet in Käse-Ei-Hülle <sup>A,</sup> <sup>D, G</sup> Tomatenhirse Salat Mischung Cocktaildressing <sup>1, 2, 3, 11, A, C,</sup> <sup>G, I, J, L</sup>
Rebiolino Veggie	Falaffel <sup>C, H</sup> Minzdipp <sup>G</sup> Tomatengemüse			Paprika-Frischkäserahm <sup>3, G,</sup> <sup>L</sup> Tortellini (Veggie) <sup>A, C, G, I</sup> Tomatensalat <sup>3</sup>	
Rebiolino Special	Gemüse-Getreide-Lasagne (veggie) <sup>1, A, G, I</sup>	Indische Reisschnitte (Veggie) <sup>3, A, C, F, G, H, I, J, K, L</sup> Bananen-Currysoße <sup>G</sup> Kartoffel-Möhrenstampf <sup>1</sup>	Kartoffel-Möhrengemüse "bürgerlich" mit Rindfleisch <sup>1, I</sup>		Buntes Lachs-Curry <sup>1, D, G</sup> Vollkorn Couscous <sup>1, A</sup>
Dessert	Milchreis <sup>G</sup> Zimt und Zucker	Trinkjoghurt Beere <sup>G</sup>	Obst der Saison	Rebional Zitronenkuchen <sup>1,</sup> <sup>A, C, G, H</sup>	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

