

Speiseplan vom 03.10.2016 bis 09.10.2016, 40. Kalenderwoche

Datum Menülinie	Montag Feiertag 3.10.2016	Dienstag 4.10.2016	Mittwoch 5.10.2016	Donnerstag 6.10.2016	Freitag 7.10.2016
Rebiolino Classic DGE			Bolognese 1, I Spaghetti A Möhren-Apfelrohkost		Fischfilet Bordelaise ^{1, A, D, G, I} Tomatensoße ^{1, F, I, J, L} Reis Maisgemüse ¹
Rebiolino Veggie		Eieromelette ^{A, C, F, G, J} Kartoffeln Rahmspinat ^{1, G}	Tomatensoße ^{1, F, I, J, L} Vollkorn-Penne ^A geriebener Gouda ^G Gurkensalat ³	Bami Bratling ^{2, A, C, F} Kartoffeln Möhrengemüse ¹	
Rebiolino Special				Gemüse-Käse-Soße ^G Vollkorn-Spirelli ^A Tomatensalat ³	Heringsstipp ^{1, 2, 11, A, C, D, G, J} Kartoffeln Eichblatt Beilagensalat Mangodressing ³
Dessert		Obst der Saison	Mandarinen-Joghurtspeise	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 24.10.2016 bis 30.10.2016, 43. Kalenderwoche

Datum	Montag 24.10.2016	Dienstag 25.10.2016	Mittwoch 26.10.2016	Donnerstag 27.10.2016	Freitag 28.10.2016
Menülinie					
Rebiolino Classic DGE		Pikante Kartoffelchen ¹ Avocado-Dipp ^G Coleslawsalat ^{1, 2, 3, 11, A, C, I, J}		Polenta-Käsetasche (Veggie) ^{A, G} Tomaten-Sellerie-ZucchiniGemüse ^I	Wildlachsfilet ^{1, D} Kartoffeln Rahmspinat ^{1, G}
Rebiolino Veggie	Gefüllte mexikanische Burritos (Veggie) ^{3, A, F, G, I} Avocado-Dipp ^G Gurkensalat ³		Waldpilz-Rahmsoße ^G Spätzle ^{1, A, C} Möhren-Apfelrohkost		Spinat-Nudelauflauf mit Käsekruste ^{A, C, G} Salat Mischung Balsamico-Dressing ^{1, F, I, J, L}
Rebiolino Special	Geschmorte Hähnchenkeule mit mediterranem Gemüse ^{1, F, I, J, L} Reis	Gemüsebolognese ^{1, F, I, J, L} Vollkorn-Spaghetti ^A geriebener Käse ^G Tomatensalat ³	Bunte Kartoffel-Tortilla ^{2, C, G, I} Möhren-Apfelrohkost	Griechische Gemüse-Reispfanne ¹ Tzaziki ^{8, G} Krautsalat ³	
Dessert	Stracciatellacreme ^{8, F, G, H}	Obst der Saison	Vanillepudding ^G	Joghurtspeise ^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 - coffeinhaltig, 10 - chininhaltig, 11 - mit Süßungsmittel, 12 - enth. eine Phenylaninquelle, 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 31.10.2016 bis 06.11.2016, 44. Kalenderwoche

Datum	Montag 31.10.2016	Dienstag Feiertag 1.11.2016	Mittwoch 2.11.2016	Donnerstag 3.11.2016	Freitag 4.11.2016
Menülinie					
Rebiolino Classic DGE			Rinder-Fleischkäse Kartoffeln Wirsinggemüse ^{1, A, G}	Vegetarische Moussaka mit Katoffeln, Zucchini, Auberginen und Getreide ^{2, A, G, I} Tomatensalat ³	Fischfilet in Käse-Ei-Hülle ^{A, C, D, G} Tomatenhirse Salat Mischung Cocktaildressing ^{1, 2, 3, 8, 11, A, C, G, I, J, L}
Rebiolino Veggie	Falaffel ^{C, H} Minzdipp ^{8, G} Tomatengemüse			Basilikumpesto-Rahmsoße ^G Farfalle ^A Tomatensalat ³	
Rebiolino Special	Gemüse-Getreide-Lasagne (veggie) ^{1, A, G, I} Eisberg-Beilagensalat Joghurtdressing ^G		Kartoffel-Möhrengemüse "bürgerlich" mit Rindfleisch ^{1, I}		Buntes Lachs-Curry ^{1, D, G} Vollkorn Couscous ^{1, A}
Dessert	Milchreis ^G Zimt und Zucker		Obst der Saison	Rebional Zitronenkuchen ^{1, A, C, G, H}	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 Phenylaninquelle, 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

