

Speiseplan vom 07.11.2016 bis 13.11.2016, 45. Kalenderwoche

Datum	Montag 7.11.2016	Dienstag 8.11.2016	Mittwoch 9.11.2016	Donnerstag 10.11.2016	Freitag 11.11.2016
<b>Menülinie</b>					
<b>Rebiolino Classic DGE</b>		<b>Geflügelbratwurst</b> <sup>2, 3, G, I</sup> <b>Rebional Currysoße</b> <sup>I, L</sup> <b>Pikante Kartoffelchen</b> <sup>1</sup> <b>Rohkost-Gemügesticks</b>	<b>Spaghetti Bolognese</b>		<b>Fischfilet Bordelaise</b> <sup>1, A, D, G, I</sup> <b>Tomatensoße</b> <sup>1, F, I, J, L</sup> <b>Reis</b> <b>Maisgemüse</b> <sup>1</sup>
<b>Rebiolino Veggie</b>	<b>Nudel-Gemüseauflauf</b> <sup>A, C, G</sup> <b>Tomatensoße</b> <sup>1, F, I, J, L</sup> <b>Möhren-Apfelrohkost</b>	<b>Eieromelette</b> <sup>A, C, F, G, J</sup> <b>Kartoffeln</b> <b>Rahmspinat</b> <sup>1, G</sup>	<b>Tomatensoße</b> <sup>1, F, I, J, L</sup> <b>Vollkorn-Penne</b> <sup>A</sup> <b>geriebener Gouda</b> <sup>G</sup> <b>Gurkensalat</b> <sup>3</sup>	<b>Bami Bratling</b> <sup>2, A, C, F</sup> <b>Kartoffeln</b> <b>Möhrengemüse</b> <sup>1</sup>	
<b>Rebiolino Special</b>	<b>Pfannengemüse</b> <sup>1</sup> <b>Frischkäse-Dipp</b> <sup>G</sup> <b>Kartoffel-Drillinge</b>			<b>Gemüse-Käse-Soße</b> <sup>G</sup> <b>Vollkorn-Spirelli</b> <sup>A</sup> <b>Tomatensalat</b> <sup>3</sup>	<b>Heringsstipp</b> <sup>1, 2, 11, A, C, D, G, J</sup> <b>Kartoffeln</b> <b>Eichblatt Beilagensalat</b> <b>Mangodressing</b> <sup>3</sup>
<b>Dessert</b>	<b>Schokoladenpudding</b> <sup>F, G</sup>	<b>Mandarinen-Joghurtspeise</b> <sup>G</sup>	<b>Obst der Saison</b>	<b>Apfel-Tiramisu</b> <sup>3, 8, A, C, F, G</sup>	<b>Obst der Saison</b>

**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 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





# Rebiolino



# Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speiseplan vom 14.11.2016 bis 20.11.2016, 46. Kalenderwoche

Datum	Montag 14.11.2016	Dienstag 15.11.2016	Mittwoch 16.11.2016	Donnerstag 17.11.2016	Freitag 18.11.2016
<b>Menülinie</b>					
<b>Rebiolino Classic DGE</b>	<b>Kartoffelkuchen</b> <sup>A, C, G, H</sup> <b>Apfelmus</b> <sup>3</sup>	<b>Buntes Rindergulasch</b> <sup>G</sup> <b>Kartoffelstampf</b> <sup>1, G</sup>	<b>Erbseintopf mit vegetarischen Würstchen</b> <sup>1, I</sup> <b>Brot Beilage</b> <sup>A</sup>	<b>keine Schule</b>	<b>Seelachsfilet im Backteig</b> <sup>A, C, D, G, H</sup> <b>Remoulade</b> <sup>1, 2, 11, A, C, G, J</sup> <b>Kartoffeln Salat Mischung</b> <b>Balsamico-Dressing</b> <sup>1, F, I, J, L</sup>
<b>Rebiolino Veggie</b>			<b>Tomatensoße</b> <sup>1, F, I, J, L</sup> <b>Käse-Spätzle</b> <sup>A, C, G</sup> <b>Eisberg-Beilagensalat</b> <b>Mangodressing</b> <sup>3</sup>		
<b>Rebiolino Special</b>	<b>Basilikum-Pesto</b> <sup>G, H</sup> <b>Spirelli</b> <sup>A</sup> <b>Chinakohl-Möhren-Mais-Salat</b> <b>Joghurdressing</b> <sup>G</sup>	<b>Rebional Hähnchenflügel</b> <b>Currysoße</b> <sup>3, G</sup> <b>Vollkorn-Reis</b> <b>Rohkost-Gemügesticks</b>			<b>Carbonara (Geflügel)</b> <sup>2, 3, 7, G, I</sup> <b>Spaghetti</b> <sup>A</sup> <b>Salat Mischung</b> <b>Balsamico-Dressing</b> <sup>1, F, I, J, L</sup>
<b>Dessert</b>	<b>Rote Grütze</b> <b>Vanillesoße</b> <sup>G</sup>	<b>Obst der Saison</b>	<b>Quark-Joghurtspeise</b> <sup>8, G</sup>		<b>Grießpudding</b> <sup>G</sup>

#### 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





# Rebiolino



# Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

## Speiseplan vom 21.11.2016 bis 27.11.2016, 47. Kalenderwoche

Datum	Montag 21.11.2016	Dienstag 22.11.2016	Mittwoch 23.11.2016	Donnerstag 24.11.2016	Freitag 25.11.2016
<b>Menülinie</b>					
<b>Rebiolino Classic DGE</b>		<b>Frühlingsrolle (Veggie)</b> <sup>A, C, F, G, I</sup> <b>Mango-Chilisoße</b> <sup>1, 2, L</sup> <b>Asia Gemüserais</b> <sup>2, I</sup>	<b>Rinderhacksteak</b> <sup>1, A, C, I</sup> <b>Kartoffeln</b> <b>Blumenkohlgemüse</b> <sup>1, G</sup>		<b>Paniertes Seelachsfilet</b> <sup>A, C, D</sup> <b>Remoulade</b> <sup>1, 2, 11, A, C, G, J</sup> <b>Kartoffeln</b> <b>Endiviensalat</b> <b>Essig-Öl-Dressing</b> <sup>3, J</sup>
<b>Rebiolino Veggie</b>	<b>Pizza Margherita</b> <sup>A, G</sup> <b>Möhren-Apfelrohkost</b>			<b>Brokkoli-Käsesoße</b> <sup>3, G, L</sup> <b>Farfalle</b> <sup>A</sup> <b>Salat Mischung</b> <b>Mangodressing</b> <sup>3</sup>	
<b>Rebiolino Special</b>	<b>Couscous-Gemüserisotto</b> <sup>1, A, G</sup> <b>Kräuterdipp</b> <sup>8, G</sup>	<b>Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf</b> <sup>C, G, H</sup> <b>Kräutersoße</b> <sup>3, G, L</sup> <b>Kartoffeln</b>	<b>Chili con Carne (Rind) mit Bohnen</b> <sup>1, 2, 3</sup> <b>Reis</b>	<b>Vegetarischer Rösti</b> <sup>3, A, E, F, G, H, I, L, M</sup> <b>Mango-Chilisoße</b> <sup>1, 2, L</sup> <b>Kartoffeln</b> <b>Salat Mischung</b> <b>Mangodressing</b> <sup>3</sup>	<b>Putensteak</b> <b>Polenta</b> <sup>G</sup> <b>Tomaten-Zucchini Gemüse</b> <sup>1, F, I, J, L</sup>
<b>Dessert</b>	<b>Schokoladenpudding</b> <sup>F, G</sup>	<b>Obst der Saison</b>	<b>Zitronen-Joghurtspeise</b> <sup>G</sup>	<b>Tiramisu</b> <sup>8, A, C, F, G</sup>	<b>Obst der Saison</b>

### 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





# Rebiolino



# Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speiseplan vom 28.11.2016 bis 04.12.2016, 48. Kalenderwoche

Datum	Montag 28.11.2016	Dienstag 29.11.2016	Mittwoch 30.11.2016	Donnerstag 1.12.2016	Freitag 2.12.2016
<b>Menülinie</b>					
<b>Rebiolino Classic DGE</b>	kein Essen			Polenta-Käsetasche (Veggie) <sup>A, G</sup> Tomaten-Sellerie-ZucchiniGemüse <sup>I</sup>	Wildlachsfilet <sup>1, D</sup> Kartoffeln Rahmspinat <sup>1, G</sup>
<b>Rebiolino Veggie</b>		Rustikale Kartoffel-Grünkernpfanne <sup>1, 3, A</sup> Kräuterdipp <sup>8, G</sup>	Waldpilz-Rahmsoße <sup>G</sup> Spätzle <sup>A, C</sup> Möhren-Apfelrohkost	Pizza Tomate-Mozzarella (Veggie) <sup>A, G</sup> Eisberg-Beilagensalat Joghurtdressing <sup>G</sup>	
<b>Rebiolino Special</b>		Gemüsebolognese <sup>1, F, I, J, L</sup> Vollkorn-Spaghetti <sup>A</sup> geriebener Käse <sup>G</sup> Tomatensalat <sup>3</sup>	Bunte Kartoffel-Tortilla <sup>2, C, G, I</sup> Möhren-Apfelrohkost		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>
<b>Dessert</b>		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 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





# Rebiolino



# Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speiseplan vom 05.12.2016 bis 11.12.2016, 49. Kalenderwoche

Datum	Montag 5.12.2016	Dienstag 6.12.2016	Mittwoch 7.12.2016	Donnerstag 8.12.2016	Freitag 9.12.2016
<b>Menülinie</b>					
<b>Rebiolino Classic DGE</b>			<b>Rinder-Fleischkäse Kartoffeln Wirsinggemüse</b> <sup>1, A, G</sup>	<b>Käse Spätzle mit Tomatensosse</b>	<b>Fischfilet in Käse-Ei-Hülle</b> <sup>A, C, D, G</sup> <b>Tomatenhirse</b>
<b>Rebiolino Veggie</b>	<b>Falaffel</b> <sup>C, H</sup> <b>Minzdipp</b> <sup>8, G</sup> <b>Tomatengemüse</b>	<b>Getreidebolognese</b> <sup>1, 2, A, F, I, J, L</sup> <b>Cavatappi</b> <sup>A</sup> <b>geriebener Gouda</b> <sup>G</sup> <b>Bauernsalat</b> <sup>3</sup>		<b>Basilikumpesto-Rahmsoße</b> <sup>G</sup> <b>Farfalle</b> <sup>A</sup>	<b>Quarkkeulchen</b> <sup>8, A, C, G, H</sup> <b>Waldbeerenssoße</b>
<b>Rebiolino Special</b>	<b>Gemüse-Getreide-Lasagne (Veggie)</b> <sup>1, A, G, I</sup>	<b>Indische Reisschnitte (Veggie)</b> <sup>3, A, C, F, G, H, I, J, K, L</sup> <b>Kurkumasoße</b> <sup>3, G</sup> <b>Kartoffel-Möhrenstampf</b> <sup>1</sup>	<b>Kartoffel-Möhrengemüse "bürgerlich" mit Rindfleisch</b> <sup>1, I</sup>		
<b>Dessert</b>	<b>Milchreis</b> <sup>G</sup> <b>Zimt und Zucker</b>	<b>Trinkjoghurt Beere</b> <sup>G</sup>	<b>Obst der Saison</b>	<b>Rebional Zitronenkuchen</b> <sup>1, A, C, G, H</sup>	<b>Obst der Saison</b>

### 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

