

Speiseplan vom 12.12.2016 bis 18.12.2016, 50. Kalenderwoche

Datum \ Menülinie	Montag 12.12.2016	Dienstag 13.12.2016	Mittwoch 14.12.2016	Donnerstag 15.12.2016	Freitag 16.12.2016
Rebiolino Classic		Geflügelbratwurst <sup>2, 3, G, I</sup> Rebional Currysoße <sup>I, L</sup> Pikante Kartoffelchen <sup>1</sup> Rohkost-Gemügesticks			
Rebiolino Happy		Eieromlett Kartoffeln Rahmspinat	Rebional Döner mit Geflügel <sup>A, F, I, L</sup> Rebional Dönersoße <sup>8, G</sup> Salatfüllung Tomatenscheiben Dönertasche <sup>A, C</sup>		
Pasta Veggie	Maultaschen-Lasagne <sup>A, C, G, I, L</sup> Möhren-Apfelrohkost		Bärlauchsoße <sup>3, G, L</sup> Gnocchi <sup>C</sup> Gurkensalat <sup>3</sup>	Käsesoße <sup>3, G, L</sup> Vollkorn-Spirelli <sup>A</sup> Tomatensalat <sup>3</sup>	Nudel-Gemüseauflauf <sup>A, C, G</sup> Tomatensoße <sup>1, F, I, J, L</sup> Eichblatt Beilagensalat Mangodressing <sup>3</sup>
Pasta Basic	Bolognese (Rind) <sup>1, I</sup> Spaghetti <sup>A</sup> Möhren-Apfelrohkost			Tomaten-Rahmsauce <sup>1, G</sup> Tortellini (Rindfleischfüllung) <sup>A, C, G, I</sup> Tomatensalat <sup>3</sup>	Carbonara (Geflügel) <sup>2, 3, 7, G, I</sup> Farfalle <sup>A</sup> Eichblatt Beilagensalat Mangodressing <sup>3</sup>
Dessert	Schokoladenpudding <sup>F, G</sup>	Mandarinen-Joghurtspeise <sup>G</sup>	Obst der Saison	Apfel-Tiramisu <sup>3, 8, A, C, F, G</sup>	Obst der Saison
Dessert alternativ	Obst der Saison	Obst der Saison	Ananaskompott	Obst der Saison	Quarkspeise mit Birne und Vanille <sup>8, 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



Speiseplan vom 19.12.2016 bis 25.12.2016, 51. Kalenderwoche

Datum Menülinie	Montag 19.12.2016	Dienstag 20.12.2016	Mittwoch 21.12.2016	Donnerstag 22.12.2016	Freitag 23.12.2016
Rebiolino Classic		Gemüse-Curry mit Kichererbsen <sup>G</sup> Reis		Gebratene Sesamdrillinge (veggie) <sup>1, A, C, F, G, H, I, J, K, L</sup> Kräuterdipp <sup>8, G</sup> Tomatensalat <sup>3</sup>	Ferien
Rebiolino Happy		Hühnerfrikassee Reis Erbsengemüse	Pizza Salami (Geflügel) <sup>2, 3, A, G, L</sup> Eisberg-Beilagensalat Mangodressing <sup>3</sup>		
Pasta Veggie	Basilikum-Pesto <sup>G, H</sup> Spirelli <sup>A</sup> Chinakohl-Möhren-Mais-Salat Joghurdressing <sup>G</sup>		Tomatensoße <sup>1, F, I, J, L</sup> Käse-Spätzle <sup>A, C, G</sup> Eisberg-Beilagensalat Mangodressing <sup>3</sup>		
Pasta Basic	Lasagne Bolognese (Rind) <sup>1, A, G, I</sup> Chinakohl-Möhren-Mais-Salat Joghurdressing <sup>G</sup>			Käsesoße <sup>3, G, L</sup> Ravioli (Rindfleischfüllung) <sup>A, F</sup> Tomatensalat <sup>3</sup>	
Dessert	Rote Grütze Vanillesoße <sup>G</sup>	Obst der Saison	Quark-Joghurtspeise <sup>8, G</sup>	Obst der Saison	
Dessert alternativ	Obst der Saison	Birnenkompott	Obst der Saison	Rebional Grießkuchen <sup>1, 8, A, C, G, H</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



Speiseplan vom 09.01.2017 bis 15.01.2017, 2. Kalenderwoche

Datum	Montag 9.1.2017	Dienstag 10.1.2017	Mittwoch 11.1.2017	Donnerstag 12.1.2017	Freitag 13.1.2017
<b>Menülinie</b>					
<b>Rebiolino Classic</b>	Möhreneintopf <sup>1</sup> Geflügel-Bockwurst Brot Beilage <sup>A</sup>			Vegetarische Moussaka mit Kartoffeln, Zucchini, Auberginen und Getreide <sup>2, A, G, I</sup> Tomatensalat <sup>3</sup>	Fischfilet in Käse-Ei-Hülle <sup>A, C, D, G</sup> Tomatenhirse Salat Mischung Cocktaildressing <sup>1, 2, 3, 8, 11, A, C, G, I, J, L</sup>
<b>Rebiolino Happy</b>	Pikante Kartoffelchen <sup>1</sup> Rebional Hähnchenflügel Currydipp <sup>3, 8, G</sup> Rohkost-Gemügesticks		Kartoffel-Möhrengemüse "bürgerlich" mit Rindfleisch <sup>1, I</sup>	Hähnchenbrustfilet Kartoffeln Möhrengemüse <sup>1</sup>	Geflügelcurry <sup>G</sup> Reis Erbsengemüse <sup>1</sup>
<b>Pasta Veggie</b>		Tortellini-Gemüse-Auflauf <sup>A, C, G, I</sup> Tomatensoße <sup>1, F, I, J, L</sup> Bauernsalat <sup>3</sup>	Tomatensoße <sup>1, F, I, J, L</sup> Käse-Spätzle <sup>A, C, G</sup> Lollo Mix Beilagensalat Mangodressing <sup>3</sup>		
<b>Pasta Basic</b>		Carbonara (Geflügel) <sup>2, 3, 7, G, I</sup> Vollkorn-Spirelli <sup>A</sup> Bauernsalat <sup>3</sup>			
<b>Dessert</b>	Milchreis <sup>G</sup> Zimt und Zucker	Trinkjoghurt Beere <sup>G</sup>	Obst der Saison	Rebional Zitronenkuchen <sup>1, A, C, G, H</sup>	Obst der Saison
<b>Dessert alternativ</b>	Obst der Saison	Obst der Saison	Pfirsichkompott	Obst der Saison	Stracciatellacreme <sup>8, F, G, H</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 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

