

## Kinder-Speiseplan KW 03

Datum Menülinie	Montag 16.1.2017	Dienstag 17.1.2017	Mittwoch 18.1.2017	Donnerstag 19.1.2017	Freitag 20.1.2017
Rebiolino Classic		Putengulasch Reis Möhrengemüse			
Rebiolino Happy		Eieromelette <sup>A, C, F, G, J</sup> Kartoffeln Rahmspinat <sup>1, G</sup>	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 - 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





# Rebiolino



## Kinderspeiseplan KW 04

# Rebional

GESUNDE ERNÄHRUNG AUS DER REGION

Datum	Montag 23.1.2017	Dienstag 24.1.2017	Mittwoch 25.1.2017	Donnerstag 26.1.2017	Freitag 27.1.2017
<b>Menülinie</b>					
<b>Rebiolino Classic</b>		Gemüse-Curry mit Kichererbsen <sup>G</sup> Reis	Erbseintopf mit vegetarischen Würstchen <sup>1,1</sup> Brot Beilage <sup>A</sup>	Gebratene Sesamdrillinge (veggie) <sup>1, A, C, F, G, H, I, J, K, L</sup> Kräuterdipp <sup>8, G</sup> Tomatensalat <sup>3</sup>	Seelachsfilet im Backteig <sup>A, C, D, G, H</sup> Remoulade <sup>1, 2, 11, A, C, G, J</sup> Kartoffeln Salat Mischung Balsamico-Dressing <sup>1, F, I, J, L</sup>
<b>Rebiolino Happy</b>		Hühnerfrikassee Reis Erbsengemüse		Chili con Carne (Rind) <sup>1, 2, 3</sup> Reis	
<b>Pasta Veggie</b>	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>		
<b>Pasta Basic</b>	Lasagne Bolognese (Rind) <sup>1, A, G, I</sup> Chinakohl-Möhren-Mais-Salat Joghurdressing <sup>G</sup>				Carbonara (Geflügel) <sup>2, 3, 7, G, I</sup> Spaghetti <sup>A</sup> Salat Mischung Balsamico-Dressing <sup>1, F, I, J, L</sup>
<b>Dessert</b>	Rote Grütze Vanillesoße <sup>G</sup>	Obst der Saison	Quark-Joghurtspeise <sup>8, G</sup>	Obst der Saison	Grießpudding <sup>1, G</sup>
<b>Dessert alternativ</b>	Obst der Saison	Birnenkompott	Obst der Saison	Rebional Grießkuchen <sup>1, 8, 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





# Rebiolino



## Kinderspeiseplan KW 05

# Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Datum	Montag 30.1.2017	Dienstag 31.1.2017	Mittwoch 1.2.2017	Donnerstag 2.2.2017	Freitag 3.2.2017
<b>Menülinie</b>					
<b>Rebiolino Classic</b>	Geflügelbratwurst <sup>2, 3, G, I</sup> Kartoffeln Wirsinggemüse <sup>1, A, G</sup>		Linsensuppe mit vegetarischen Würstchen <sup>I</sup> Brot Beilage <sup>A</sup>	Kartoffelgratin (Veggie) <sup>G</sup> Salat Mischung Mangodressing <sup>3</sup>	kein Essen
<b>Rebiolino Happy</b>		Paniertes Hähnchenschnitzel <sup>A</sup> Kartoffeln Blumenkohl-Brokkoli- Möhrengemüse <sup>1, G</sup>	Rebional Currywurst (Geflügel) <sup>I, L</sup> Pikante Kartoffelchen <sup>1</sup> Rohkost-Gemüsesticks	Köttbullar (Rind) <sup>1, 3, A, C, G, J, L</sup> Rahmsoße <sup>G, I</sup> Kartoffelstampf <sup>1, G</sup> Erbsengemüse <sup>1</sup>	Zeugnisse
<b>Pasta Veggie</b>		Spinatlasagne mit Tomaten-Käse- Kruste <sup>1, A, G</sup> Eisberg-Beilagensalat Joghurtdressing <sup>G</sup>			
<b>Pasta Basic</b>	Tomatensoße <sup>1, F, I, J, L</sup> Schinken-Käse-Nudeln (Geflügel) <sup>1,</sup> <sup>2, 3, 7, A, C, G, I</sup> Möhren-Apfelrohkost				
<b>Dessert</b>	Schokoladenpudding <sup>F, G</sup>	Obst der Saison	Zitronen-Joghurtspeise <sup>G</sup>	Tiramisu <sup>8, A, C, F, G</sup>	
<b>Dessert alternativ</b>	Obst der Saison	Apfelmus <sup>3</sup>	Obst der Saison	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





# Rebiolino



# Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

## Kinderspeiseplan Kalenderwoche 06

Datum	Montag 6.2.2017	Dienstag 7.2.2017	Mittwoch 8.2.2017	Donnerstag 9.2.2017	Freitag 10.2.2017
<b>Menülinie</b>					
<b>Rebiolino Classic</b>	Gulaschsuppe (Rind) <sup>1</sup> Brot Beilage <sup>A</sup>				Fischfilet im Kartoffelmantel Vollkorn Couscous <sup>1, A</sup> Paprika-Tomaten-Maisgemüse <sup>1</sup>
<b>Rebiolino Happy</b>	Gefüllte mexikanische Burritos (Veggie) <sup>3, A, F, G, I</sup> Avocado-Dipp <sup>G</sup> Gurkensalat <sup>3</sup>				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>Pasta Veggie</b>		Erbesen-Käsesoße <sup>3, G, L</sup> Vollkorn-Spaghetti <sup>A</sup> Tomatensalat <sup>3</sup>	Waldpilz-Rahmsoße <sup>G</sup> Spätzle <sup>A, C</sup> Möhren-Apfelrohkost	Paprika-Pesto <sup>G, H</sup> Vollkorn-Spirelli <sup>A</sup> geriebener Gouda <sup>G</sup> Eisberg-Beilagensalat Joghurdressing <sup>G</sup>	
<b>Pasta Basic</b>		Paprika-Schinkensoße (Geflügel) <sup>1, 2, 3, 7, I</sup> Makkaroni <sup>A</sup> Tomatensalat <sup>3</sup>	Arrabiata <sup>2</sup> Tortellini (Rindfleischfüllung) <sup>A, C, G, I</sup> Möhren-Apfelrohkost	Bolognese (Rind) <sup>1, I</sup> Penne <sup>A</sup> Eisberg-Beilagensalat Joghurdressing <sup>G</sup>	
<b>Dessert</b>	Stracciatellacreme <sup>8, F, G, H</sup>	Obst der Saison	Vanillepudding <sup>G</sup>	Joghurtspeise <sup>G</sup>	Obst der Saison
<b>Dessert alternativ</b>	Obst der Saison	Mandarinenkompott	Obst der Saison	Obst der Saison	Rebional Müsli-Mix <sup>A, 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





## Kinderspeiseplan Kalenderwoche 07

Datum	Montag 13.2.2017	Dienstag 14.2.2017	Mittwoch 15.2.2017	Donnerstag 16.2.2017	Freitag 17.2.2017
<b>Menülinie</b>					
<b>Rebiolino Classic</b>	Möhreneintopf <sup>1</sup> Geflügel-Bockwurst Brot Beilage <sup>A</sup>			kein Essen	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>				Studientag	Geflügelcurry Reis Erbsengemüse
<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>	Paprika-Frischkäserahm <sup>3, G, L</sup> Tortellini (Rindfleischfüllung) <sup>A, C, G, I</sup> Eisberg-Beilagensalat Joghurdressing <sup>G</sup>	Carbonara (Geflügel) <sup>2, 3, 7, G, I</sup> Vollkorn-Spirelli <sup>A</sup> Bauernsalat <sup>3</sup>	Schinken-Pilzsoße (Geflügel) <sup>2, 3, 7, G, I</sup>  Vollkorn-Penne <sup>A</sup> Lollo Mix Beilagensalat Mangodressing <sup>3</sup>		
<b>Dessert</b>	Milchreis <sup>G</sup> Zimt und Zucker	Trinkjoghurt Beere <sup>G</sup>	Obst der Saison		Obst der Saison
<b>Dessert alternativ</b>	Obst der Saison	Obst der Saison	Pfirsichkompott		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 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, Volle, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Cavatappi, Spirelli, Makkaroni, Farfalle DE-ÖKO-003

