

Speiseplan vom 20.02.2017 bis 26.02.2017, 8. Kalenderwoche

Datum Menülinie	Montag 20.2.2017	Dienstag 21.2.2017	Mittwoch 22.2.2017	Donnerstag 23.2.2017	Freitag 24.2.2017
Rebiolino Classic	Kartoffeleintopf (Veggie) ^{1,1} Brot Beilage ^A		Rebional Döner mit Veggi ^{3, A, F, I, L} Salatfüllung Tomatenscheiben Dönertasche ^{A, C}		Keine Schule
Rebiolino Happy	Putengulasch ^{3, G} Reis ³ Möhrengemüse ¹	Eieromelette ^{A, C, F, G, J} Kartoffeln Rahmspinat ^{1, G}	Rebional Döner mit Geflügel ^{3, A, F, I, L} Rebional Dönersoße ^G Salatfüllung Tomatenscheiben Dönertasche ^{A, C}	Lunchpakete	
Pasta Veggie					
Pasta Basic					
Dessert	Schokoladenpudding ^G	Obst der Saison	Mandarinen-Joghurtspeise		
Dessert alternativ					

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



Speiseplan vom 27.02.2017 bis 05.03.2017, 9. Kalenderwoche

Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Datum	Montag 27.2.2017	Dienstag 28.2.2017	Mittwoch 1.3.2017	Donnerstag 2.3.2017	Freitag 3.3.2017
Menülinie					
Rebiolino Classic	Keine Schule	Gemüse-Curry mit Kichererbsen ^G Reis ³	Buntes Rindergulach mit Kartoffelstampf	Gebratene Sesamdrillinge (veggie) ^{1, 3, A, C, F, G, H, I, J, K, L} Kräuterdipp ^G Tomatensalat ³	Seelachsfilet im Backteig ^{3, A, C, D, G, H} Remoulade ^{1, 2, 11, A, C, G, J} Kartoffeln Salat Mischung Balsamico-Dressing ^{1, 3, F, I, J, L}
Rebiolino Happy	Rosenmontag	Rebional Hähnchenflügel ³ Currysoße ^{3, G} Vollkorn-Reis Rohkost-Gemügesticks		Chili con Carne (Rind) ^{1, 2, 3} Reis ³	
Pasta Veggie			Tomatensoße ^{1, 3, F, I, J, L} Käse-Spätzle ^{3, A, C, G} Eisberg-Beilagensalat Mangodressing ³		
Pasta Basic					
Dessert		Obst der Saison	Quark-Joghurtspeise ^G	Obst der Saison	Grießpudding ^{1, A, G}
Dessert alternativ					

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 06.03.2017 bis 12.03.2017, 10. Kalenderwoche

Datum	Montag 6.3.2017	Dienstag 7.3.2017	Mittwoch 8.3.2017	Donnerstag 9.3.2017	Freitag 10.3.2017
Menülinie					
Rebiolino Classic	Geflügelbratwurst ^{2, 3, G, I} Veggi Bratwurst Wirsinggemüse Kartoffeln ^{1, A, G}		Linsensuppe mit vegetarischen Würstchen ^{A, C, F, I} Brot Beilage ^A		Paniertes Seelachsfilet ^{3, A, C, D} Remoulade ^{1, 2, 11, A, C, G, J} Kartoffeln Endiviensalat Essig-Öl-Dressing ^{3, J}
Rebiolino Happy		Paniertes Hähnchenschnitzel ^{3, A, C} Kartoffeln Blumenkohl-Brokkoli- Möhrengemüse ^{1, G}	Rebional Currywurst (Geflügel) ^{I, L} Pikante Kartoffelchen ^{1, 3} Rohkost-Gemüsesticks	Köttbullar (Rind) ^{1, 3, A, C, G, J, L} Rahmsoße ^{G, I} Kartoffelstampf ^{1, G} Erbsengemüse ¹	Milchreis ^G heiße Sauerkirschen
Pasta Veggie		Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf			
Pasta Basic					
Dessert	Schokoladenpudding ^G	Obst der Saison	Zitronen-Joghurtspeise ^G	Tiramisu ^{A, C, G}	Obst der Saison
Dessert alternativ					

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 13.03.2017 bis 19.03.2017, 11. Kalenderwoche

Datum	Montag 13.3.2017	Dienstag 14.3.2017	Mittwoch 15.3.2017	Donnerstag 16.3.2017	Freitag 17.3.2017
Menülinie					
Rebiolino Classic	Geschmorte Hähnchenkeule, Reis, Gemüse	Pikante Kartoffelchen^{1, 3} Avocado-Dipp^G Coleslawsalat^{1, 2, 3, 11, A, C, I, J}			Fischfilet im Kartoffelmantel^{A, C, D} Vollkorn Couscous^{1, A} Paprika-Tomaten-Maisgemüse^{3, I}
Rebiolino Happy		Rustikale Kartoffelpfanne	Kartoffel Tortilla		Rebional Burger (Rind)^{A, D} Salatfüllung Zwiebelringe Tomatenscheiben Gewürzgurken^{2, 11, J} Barbecue-Soße^{1, 3, F, I, J, L} Burger-Brötchen^A
Pasta Veggie			Waldpilz-Rahmsoße^G Spätzle^{3, A, C} Möhren-Apfelrohkost³	Paprika-Pesto^{3, G, H} Vollkorn-Spirelli^{3, A} geriebener Gouda^G Eisberg-Beilagensalat Joghurtdressing^{3, G}	
Pasta Basic				Bolognese (Rind)^{1, I} Penne^{3, A} Eisberg-Beilagensalat Joghurtdressing^{3, G}	
Dessert	Stracciatellacreme^{F, G, H}	Obst der Saison	Vanillepudding^G	Joghurtspeise^G	Obst der Saison
Dessert alternativ					

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 20.03.2017 bis 26.03.2017, 12. Kalenderwoche

Datum	Montag 20.3.2017	Dienstag 21.3.2017	Mittwoch 22.3.2017	Donnerstag 23.3.2017	Freitag 24.3.2017
Menülinie					
Rebiolino Classic		Spinat-Pizza (Veggie)^{A, G, I} Bauernsalat³	Geflügelfleischkäse, Wirsing, Kartoffeln	Moussaka^{2, A, G, I} Tomatensalat³	Fischfilet in Käse-Ei-Hülle^{3, A, C, D, G} Tomatenhirse³ Salat Mischung Cocktaildressing^{1, 2, 3, 11, A, C, G, I, J, L}
Rebiolino Happy	Pikante Kartoffelchen^{1, 3} Rebional Hähnchenflügel³ Currydipp^{3, G} Rohkost-Gemügesticks		Kartoffel-Möhrengemüse "bürgerlich" mit Rindfleisch^{1, I}	Hähnchenbrustfilet³ Kartoffeln Möhrengemüse¹	Geflügelcurry^{3, G} Reis³ Erbsengemüse¹
Pasta Veggie	Falaffel				
Pasta Basic					
Dessert	Milchreis^G Zimt und Zucker	Trinkjoghurt Beere^G	Obst der Saison	Rebional Zitronenkuchen^{1, A, C, G, H}	Obst der Saison
Dessert alternativ					

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

