



# Rebiolino



## Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speiseplan vom 08.05.2017 bis 14.05.2017, 19. Kalenderwoche

Menülinie	Datum	Montag 8.5.2017	Dienstag 9.5.2017	Mittwoch 10.5.2017	Donnerstag 11.5.2017	Freitag 12.5.2017
Rebiolino Classic				(Rind) Rindergeschnetzeltes Spätzle Mixsalat Joghurtdressing <sup>3, G</sup>	(Veggie) Gebratene Sesamdrillinge <sup>K</sup> Kräuterquark <sup>3, G</sup> Chinakohl-Möhren-Mais-Salat fruchtige Vinaigrette <sup>3</sup>	(Fisch) Buntes Fischragout <sup>1, 3, G, I</sup> Vollkornnudeln <sup>A</sup> Eisbergsalat Tomatendressing <sup>2, 3, I</sup>
Rebiolino Happy				(Veggie) Kartoffelgratin <sup>G</sup> Tomaten-Gurkensalat <sup>3</sup>	(Geflügel) Puten-Bockwurst fruchtiger Nudelsalat <sup>A, G</sup> Gemüse-Rohkoststicks	
Pasta Veggie			(Veggie) Tortellini <sup>A, C, G</sup> Gemüse-Käse-Soße <sup>G</sup> Mixsalat Balsamico-Dressing <sup>1, J, L</sup>			
Pasta Basic	Kein Essen		Farfalle <sup>A</sup> Bolognese (Rind) <sup>1, I, L</sup> Mixsalat Balsamico-Dressing <sup>1, J, L</sup>			Spaghetti <sup>A</sup> (Geflügel) Carbonara <sup>2, 3, 7, G, I, L</sup> Tomatensalat <sup>3</sup>
Sonderkostform (ohne Hauptallergene)						
Dessert Kinder			Grießpudding <sup>A, G</sup>	Banane	Joghurtspeise <sup>G</sup>	Apfel

#### 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 15.05.2017 bis 21.05.2017, 20. Kalenderwoche

Datum	Montag 15.5.2017	Dienstag 16.5.2017	Mittwoch 17.5.2017	Donnerstag 18.5.2017	Freitag 19.5.2017
<b>Menülinie</b>					
<b>Rebiolino Classic</b>	(Veggie) Gefüllte Paprika mit Linsenfüllung <sup>1, G, I, L</sup> Tomatensoße <sup>1, L</sup> Möhren-Apfelrohkost <sup>3</sup>				(Fisch) Seelachsfilet "Bordelaise" <sup>3, A, D, G, I</sup>  Tomatensoße <sup>1, L</sup> Kartoffeln Rote-Betesalat <sup>1, 3, G, L</sup>
<b>Rebiolino Happy</b>	(Geflügel) Bockwurst Coleslawsalat <sup>3, G</sup> Röstzwiebeln <sup>A</sup> Gewürzgurke <sup>2, 11, J</sup> Rebional Hot Dog Soße <sup>G, J</sup> Hot Dog Brötchen <sup>A, F, M</sup>	(Veggie) Eieromelette <sup>C, G</sup> Kartoffeln Rahmspinat <sup>1, G</sup>		(Rind) Cevapcici <sup>1, A</sup> Tzaziki <sup>G</sup> Djuvecreis Krautsalat <sup>3</sup>	
<b>Pasta Veggie</b>			Kein Essen		
<b>Pasta Basic</b>					(Rind) Farfalle mit Rinderhack, Mangold und Parika <sup>1, A</sup> Tomatendipp <sup>3, 4, G</sup>
<b>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</b>					
<b>Dessert Kinder</b>	Birne	Zitronen-Joghurtspeise <sup>G</sup>		Tiramisu <sup>A, C, G</sup>	Schokoladenpudding <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 22.05.2017 bis 28.05.2017, 21. Kalenderwoche

Datum	Montag 22.5.2017	Dienstag 23.5.2017	Mittwoch 24.5.2017	Donnerstag Christi Himmelfahrt 25.5.2017	Freitag 26.5.2017
<b>Menülinie</b>					
<b>Rebiolino Classic</b>	(Veggie) Reis-Spinat-Ei-Auflauf <sup>c, G</sup> Tomaten-Zucchini Salat <sup>3</sup>	(Veggie) Linseneintopf <sup>1, I, L</sup> Vollkornbrot <sup>A</sup> Gemüse-Rohkoststicks	(Geflügel) Gebratenes Hähnchenbrustfilet Paprikasoße Kartoffeln Lollomixsalat fruchtige Vinaigrette <sup>3</sup>		(
<b>Rebiolino Happy</b>	(Rind) Köttbullar <sup>1, 3, A, C, G, J, L</sup> Rahmsoße <sup>G</sup> Kartoffelstampf <sup>1, G</sup> Maisgemüse	(Geflügel) Hühnerfrikassee <sup>3, G, I</sup> Reis Erbsengemüse		Kein Essen	Kein Essen
<b>Pasta Veggie</b>					
<b>Pasta Basic</b>					
<b>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</b>					
<b>Dessert Kinder</b>	Vanillepudding <sup>G</sup>	Apfel	Apfel-Tiramisu <sup>3, A, C, 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 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



Speiseplan vom 29.05.2017 bis 04.06.2017, 22. Kalenderwoche

## Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Datum	Montag 29.5.2017	Dienstag 30.5.2017	Mittwoch 31.5.2017	Donnerstag 1.6.2017	Freitag 2.6.2017
<b>Menülinie</b>					
<b>Rebiolino Classic</b>	<b>(Veggie) Vegetarische Cevapcici</b> <sup>1, A, C, G, I, L</sup> <b>Tzaziki</b> <sup>G</sup> <b>Tomatenreis</b> <b>Krautsalat</b> <sup>3</sup>	<b>(Veggie) Erbseneintopf</b> <b>Vollkornbrot</b> <sup>A</sup> <b>Gemüse-Rohkoststicks</b>			<b>(Fisch) Seelachsfilet im Backteig</b> <sup>3, A, C, D, G</sup> <b>Joghurtsoße</b> <sup>2, 11, G, J</sup> <b>Kartoffeln</b> <b>Mixsalat</b> <b>fruchtige Vinaigrette</b> <sup>3</sup>
<b>Rebiolino Happy</b>	<b>(Geflügel) Bratwurst</b> <sup>2, 3, G, I</sup> <b>Kartoffel-Möhrengemüse</b>		<b>(Veggie) Polenta mit Brokkoli und Blumenkohl</b> <sup>G</sup> <b>Tomatensoße</b> <sup>1, L</sup>	<b>(Geflügel) Hähnchenschnitzel "Hawai"</b> <sup>A, G</sup> <b>Tomatensoße</b> <sup>1, L</sup> <b>Reis</b> <b>Eisbergsalat</b> <b>Joghurdressing</b> <sup>3, G</sup>	
<b>Pasta Veggie</b>				<b>Spinatlasagne mit Tomaten-Käse-Kruste</b> <sup>1, A, G</sup> <b>Tomatensalat</b> <sup>3</sup>	<b>Spirelli</b> <sup>A</sup> <b>vegetarische Bolognese</b> <sup>1, A, I, L</sup> <b>geriebener Gouda</b> <sup>G</sup> <b>Mixsalat</b> <b>fruchtige Vinaigrette</b> <sup>3</sup>
<b>Pasta Basic</b>		<b>(Rind) Bunter Nudelauflauf mit Hackfleisch</b> <sup>1, A, C, G, I</sup> <b>Sellerie-Apfelrohkost</b> <sup>3, I</sup>	<b>Rigatoni</b> <sup>A</sup> <b>(Geflügel) Tomaten-Hähnchencurrysoße</b> <b>Gemüse-Rohkoststicks</b>		
<b>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</b>					
<b>Dessert Kinder</b>	<b>Stracciatellacreme</b> <sup>F, G</sup>	<b>Apfelkompott</b>	<b>Trinkjoghurt Beere</b> <sup>G</sup>	<b>Banane</b>	<b>Schokoladenpudding</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

