



Rebiolino



Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speiseplan vom 05.06.2017 bis 11.06.2017, 23. Kalenderwoche

Datum	Montag Pfungsten 5.6.2017	Dienstag 6.6.2017	Mittwoch 7.6.2017	Donnerstag 8.6.2017	Freitag 9.6.2017
Menülinie					
Rebiolino Classic				(Veggie) Vegetarische Frikadellen ¹ A, C, G, I, J, L Gemüsejus ¹ Kartoffeln Bohnensalat ³	
Rebiolino Happy					
Pasta Veggie	Keine Schule	Keine Schule	Vegetarische Lasagne ^{1, A, G, I, L} Gemüse-Rohkoststicks		Spaghetti ^A Tomatensoße ^{1, L} geriebener Mozzarella ^G Tomaten-Zucchini Salat ³
Pasta Basic			(Geflügel)Schinken-Käse-Nudeln ^{2, 3} 7, A, C, G, I Tomatensoße ^{1, L} Gemüse-Rohkoststicks		Penne ^A (Rind) Bolognese ^{1, I, L} Tomaten-Zucchini Salat ³
Sonderkostform (ohne Hauptallergene)					
Dessert Kinder			Apfel	Vanillecreme ^G Erdbeersoße	Birne

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



Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speiseplan vom 12.06.2017 bis 18.06.2017, 24. Kalenderwoche

Datum	Montag 12.6.2017	Dienstag 13.6.2017	Mittwoch 14.6.2017	Donnerstag Fronleichnam 15.6.2017	Freitag 16.6.2017
Menülinie					
Rebiolino Classic			(Rind) Rindergeschnitztes Spätzle Mixsalat Joghurtdressing ^{3, G}		
Rebiolino Happy	(Geflügel) Paniertes Hähnchenschnitzel ^A Kartoffeln Blumenkohl-Brokkoli-Möhrengemüse ^G		(Veggie) Kartoffelgratin ^G Tomaten-Gurkensalat ³		
Pasta Veggie					
Pasta Basic		Farfalle ^A Bolognese (Rind) ^{1, 1, L} Mixsalat Balsamico-Dressing ^{1, J, L}			
Sonderkostform (ohne Hauptallergene)					
Dessert Kinder	Rote Grütze Vanillesoße ^G	Grießpudding ^{A, G}	Banane		

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

