



Rebiolino



Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speiseplan vom 19.06.2017 bis 25.06.2017, 25. Kalenderwoche

Datum	Montag 19.6.2017	Dienstag 20.6.2017	Mittwoch 21.6.2017	Donnerstag 22.6.2017	Freitag 23.6.2017
Menülinie					
Rebiolino Classic		((Veggie) Kartoffeleintopf Vollkornbrot ^A Gemüse-Rohkoststicks	(Veggie) Germknödel Vanillesoße ^G Gemüse-Rohkoststicks Rebional Apfelkompott	
Rebiolino Happy		(Veggie) Eieromelette ^{C, G} Kartoffeln Rahmspinat ^{1, G}	(Geflügel) Hähnchen Wings Currysoße ^{3, G} Vollkornreis Waldorfsalat ^{G, H, I}	(Rind) Cevapcici ^A Tzaziki ^G Djuvecreis Krautsalat ³	
Pasta Veggie	Rigatoni ^A (Veggie) Brokkoli-Käsesoße ^{3, G, L} Möhren-Apfelrohkost ³				Lunchpakete
Pasta Basic	(Geflügel) Schinken-Käse-Nudeln ^{2, 3, 7,} A, C, G, I Tomatensoße ^{1, L} Möhren-Apfelrohkost ³				
Sonderkostform (ohne Hauptallergene)					
Dessert Kinder	Birne	Zitronen-Joghurtspeise ^G	Kiwi	Tiramisu ^{A, C, G}	Schokoladenpudding ^G

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 26.06.2017 bis 02.07.2017, 26. Kalenderwoche

Datum	Montag 26.6.2017	Dienstag 27.6.2017	Mittwoch 28.6.2017	Donnerstag 29.6.2017	Freitag 30.6.2017
Menülinie					
Rebiolino Classic			(Geflügel) Gebratenes Hähnchenbrustfilet Paprikasoße Kartoffeln Lollomixsalat fruchtige Vinaigrette ³		(Fisch) Gebratenes Wildlachsfilet ^{3, A, D} Spinat-Käsesoße ^G Spaghetti ^A Eisbergsalat Joghurtdressing ^{3, G}
Rebiolino Happy	(Rind) Köttbullar ^{3, A, C, G, J, L} Rahmsoße ^G Kartoffelstampf ^{1, G} Maisgemüse	(Geflügel) Hühnerfrikassee ^{3, G, I} Reis Erbsengemüse			
Pasta Veggie					
Pasta Basic					
Sonderkostform (ohne Hauptallergene)					
Dessert Kinder	Vanillepudding ^G	Apfel	Apfel-Tiramisu ^{3, A, C, G}	Birne	Mandarinen-Joghurtspeise ^G

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



Speiseplan vom 03.07.2017 bis 09.07.2017, 27. Kalenderwoche

Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Datum	Montag 3.7.2017	Dienstag 4.7.2017	Mittwoch 5.7.2017	Donnerstag 6.7.2017	Freitag 7.7.2017
Menülinie					
Rebiolino Classic		(Veggie) Erbseneintopf Vollkornbrot ^A Gemüse-Rohkoststicks	(Rind) Rindfleisch "Ungarische Art" Spiralnudeln ^A Gemüse-Rohkoststicks	((Fisch) Seelachsfilet im Backteig ^{3, A, C, D, G} Joghurtsoße ^{2, 11, G, J} Kartoffeln Mixsalat fruchtige Vinaigrette ³
Rebiolino Happy	(Geflügel) Bratwurst ^{2, 3, G, I} Kartoffel-Möhrengemüse	(Rind) Rebional Burger ^{A, D} Salat Röstzwiebeln zum Burger ^A Gewürzgurke zum Burger ^{2, 11, J} Cocktailsoße ^{1, 2, 3, 11, A, C, G, I, J, L} Burger-Brötchen ^A	(Veggie) Überbackene Polenta mit Brokkoli und Blumenkohl ^G Tomatensoße ^{1, L}	(Geflügel) Hähnchenschnitzel "Hawaii" ^{A, G} Tomatensoße ^{1, L} Reis Eisbergsalat Joghurdressing ^{3, G}	
Pasta Veggie					
Pasta Basic					
Sonderkostform (ohne Hauptallergene)					
Dessert Kinder	Stracciatellacreme ^{F, G}	Apfelkompott	Trinkjoghurt Beere ^G	Banane	Schokoladenpudding ^G

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, Milch, Quark, Joghurt, Vollei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Cavatappi, Spirelli, Makkaroni, Farfalle

DE-ÖKO-003

