



# Rebiolino



# Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speiseplan vom 28.08.2017 bis 03.09.2017, 35. Kalenderwoche

Datum	Montag 28.8.2017	Dienstag 29.8.2017	Mittwoch 30.8.2017	Donnerstag 31.8.2017	Freitag 1.9.2017
<b>Menülinie</b>					
<b>Rebiolino Classic</b>				(Veggie) Germknödel mit Kirschfüllung Vanillesoße <sup>G</sup> Gemüse-Rohkoststicks Rebional Apfelkompott	(Fisch) Seelachsfilet "Bordelaise" <sup>3</sup> A, D, G, I  Tomatensoße <sup>1, L</sup> Kartoffeln Rote-Betesalat <sup>1, 3, G, L</sup>
<b>Rebiolino Happy</b>				(Rind) Cevapcici <sup>A</sup> Tzaziki <sup>G</sup> Djuvecreis Krautsalat <sup>3</sup>	
<b>Pasta Veggie</b>			(Veggie) Vegetarische Lasagne <sup>1, A, G,</sup> I, L  Waldorfsalat <sup>G, H, I</sup>		
<b>Pasta Basic</b>			Spirelli <sup>A</sup> (Rind) Bolognese <sup>1, I, L</sup> geriebener Gouda <sup>G</sup> Endiviensalat Balsamicodressing <sup>1, J, L</sup>		
<b>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</b>					
<b>Dessert Kinder</b>			Pfirsich	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 04.09.2017 bis 10.09.2017, 36. Kalenderwoche

Datum Menülinie	Montag 4.9.2017	Dienstag 5.9.2017	Mittwoch 6.9.2017	Donnerstag 7.9.2017	Freitag 8.9.2017
Rebiolino Classic	(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>	(Veggie) Milchreis <sup>3, G</sup> heiße Sauerkirschen Gemüse-Rohkoststicks	(Fisch) Gebratenes Wildlachsfilet <sup>3, A, D</sup> Spinat-Käsesoße <sup>G</sup> Spaghetti <sup>A</sup> Eisbergsalat Joghurtdressing <sup>3, G</sup>
Rebiolino Happy	(Rind) Köttbullar <sup>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		(Geflügel) Rebional Currywurst <sup>L</sup> Ofenkartoffeln Möhren-Apfelrohkost <sup>3</sup>	
Pasta Veggie			Cavatappi <sup>A</sup> (Veggie) Kürbis-Paprikasoße Lollo-Mixsalat fruchtige Vinaigrette <sup>3</sup>		
Pasta Basic					
Sonderkostform (ohne Hauptallergene)					
Dessert Kinder	Vanillepudding <sup>G</sup>	Apfel	Apfel-Tiramisu <sup>3, A, C, G</sup>	Birne	Mandarinen-Joghurtspeise <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



Speiseplan vom 11.09.2017 bis 17.09.2017, 37. Kalenderwoche

## Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Datum	Montag 11.9.2017	Dienstag 12.9.2017	Mittwoch 13.9.2017	Donnerstag 14.9.2017	Freitag 15.9.2017
<b>Menülinie</b>					
<b>Rebiolino Classic</b>		(Veggie) Erbseneintopf Vollkornbrot <sup>A</sup> Gemüse-Rohkoststicks	(Rind) Rindfleisch "Ungarische Art" Spiralnudeln <sup>A</sup> Gemüse-Rohkoststicks		(Fisch) Seelachsfilet im Backteig <sup>3, A, C, D, G</sup> Joghurtsoße <sup>2, 11, G, J</sup> Kartoffeln Mixsalat fruchtige Vinaigrette <sup>3</sup>
<b>Rebiolino Happy</b>	(Geflügel) Bratwurst <sup>2, 3, G, I</sup> Kartoffel-Möhrengemüse		(Veggie) Überbackene Polenta mit Brokkoli und Blumenkohl <sup>G</sup> Tomatensoße <sup>1, L</sup>	(Geflügel) Hähnchenschnitzel "Hawaii" <sup>A, G</sup> Tomatensoße <sup>1, L</sup> Reis Eisbergsalat Joghurt dressing <sup>3, G</sup>	
<b>Pasta Veggie</b>		Spaghetti <sup>A</sup> (Veggie) Gemüse-Käse-Soße <sup>G</sup> Endiviensalat Tomatendressing <sup>2, 3, I</sup>			
<b>Pasta Basic</b>					
<b>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</b>					
<b>Dessert Kinder</b>	Stracciatellacreme <sup>F, G</sup>	Apfelkompott	Trinkjoghurt Beere <sup>G</sup>	Nektarine	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 18.09.2017 bis 24.09.2017, 38. Kalenderwoche

Datum	Montag 18.9.2017	Dienstag 19.9.2017	Mittwoch 20.9.2017	Donnerstag 21.9.2017	Freitag 22.9.2017
<b>Menülinie</b>					
<b>Rebiolino Classic</b>				<b>(Veggie) Vegetarische Frikadellen</b> <sup>1, A, C, G, I, J, L</sup> <b>Gemüsejus</b> <sup>1</sup> <b>Kartoffeln</b> <b>Bohnsalat</b> <sup>3</sup>	<b>(Fisch) Heringsstipp</b> <sup>1, 2, 11, A, C, D, G, J</sup> <b>Kartoffeln</b> <b>Mixsalat</b> <b>Essig-Öl-Dressing</b> <sup>3, J</sup>
<b>Rebiolino Happy</b>	<b>(Rind) Chili con Carne</b> <b>Reis</b>	<b>(Rind) Hacksteak</b> <sup>3, A, C, G, J, L</sup> <b>Rahmsoße</b> <sup>G</sup> <b>Spätzle</b> <sup>A, C</sup> <b>Möhrengemüse</b> <sup>1</sup>			
<b>Pasta Veggie</b>	<b>(Veggie) Brokkoli-Käsesoße</b> <sup>3, G, L</sup> <b>Eichblattsalat</b> <b>Tomatendressing</b> <sup>2, 3, I</sup>		<b>(Veggie) Vegetarische Lasagne</b> <sup>1, A, G, I, L</sup> <b>Gemüse-Rohkoststicks</b>		<b>(Veggie) Spaghetti</b> <sup>A</sup> <b>Tomatensoße</b> <sup>1, L</sup> <b>geriebener Mozzarella</b> <sup>G</sup> <b>Tomaten-Zucchini Salat</b> <sup>3</sup>
<b>Pasta Basic</b>			<b>Schinken-Käseudeln</b> <b>mit Tomatensosse</b>		
<b>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</b>					
<b>Dessert Kinder</b>	<b>Quark-Joghurtspeise</b> <sup>G</sup>	<b>Milchreis</b> <sup>G</sup>	<b>Apfel</b>	<b>Vanillecreme</b> <sup>G</sup> <b>Erdbeersoße</b>	<b>Birne</b>

### 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

