



# Rebiolino



# Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speiseplan vom 25.09.2017 bis 01.10.2017, 39. Kalenderwoche

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie	25.9.2017	26.9.2017	27.9.2017	28.9.2017	29.9.2017
Rebiolino Classic			(		
Rebiolino Happy	(Geflügel) Paniertes Hähnchenschnitzel <sup>A</sup> Kartoffeln Blumenkohl-Brokkoli-Möhrengemüse <sup>G</sup>			(Geflügel) Puten-Bockwurst fruchtiger Nudelsalat <sup>A, G</sup> Gemüse-Rohkoststicks	
Pasta Veggie		(Veggie) Tortellini <sup>A</sup> Gemüse-Käse-Soße <sup>G</sup> Mixsalat Balsamico-Dressing <sup>1, J, L</sup>	(Veggie) Käse-Spätzle <sup>A, C, G</sup> Tomatensoße <sup>1, L</sup> Blattsalat Joghurtdressing <sup>3, G</sup>		Makkaroni <sup>A</sup> (Veggie) Ananas-Paprikasoße geriebener Gouda <sup>G</sup> Eisbergsalat Tomatendressing <sup>2, 3, I</sup>
Pasta Basic					
Sonderkostform (ohne Hauptallergene)					
Dessert Kinder	Rote Grütze Vanillesoße <sup>G</sup>	Grießpudding <sup>A, G</sup>	Wassermelone	Joghurtspeise <sup>G</sup>	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 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 02.10.2017 bis 08.10.2017, 40. Kalenderwoche

## Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Datum	Montag 2.10.2017	Dienstag Tag der dt. Einheit 3.10.2017	Mittwoch 4.10.2017	Donnerstag 5.10.2017	Freitag 6.10.2017
Menülinie					
Rebiolino Classic					(Fisch) Seelachsfilet "Bordelaise" <sup>3, A, D, G, I</sup> Tomatensoße <sup>1, L</sup> Kartoffeln Rote-Betesalat <sup>1, 3, G, L</sup>
Rebiolino Happy	keine Schule		(Geflügel) Hähnchen Wings Currysoße <sup>3, G</sup> Vollkornreis Waldorfsalat <sup>G, H, I</sup>	(Rind) Cevapcici <sup>A</sup> Tzaziki <sup>G</sup> Djuvecreis Krautsalat <sup>3</sup>	
Pasta Veggie					
Pasta Basic					
Sonderkostform (ohne Hauptallergene)					
Dessert Kinder			Kiwi	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

