



Rebiolino



Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speiseplan vom 09.10.2017 bis 15.10.2017, 41. Kalenderwoche

Datum	Montag 9.10.2017	Dienstag 10.10.2017	Mittwoch 11.10.2017	Donnerstag 12.10.2017	Freitag 13.10.2017
Menülinie					
Rebiolino Classic		(Veggie) Linseneintopf ^{1, I, L} Vollkornbrot ^A Gemüse-Rohkoststicks	(Geflügel) Gebratenes Hähnchenbrustfilet Paprika-Soße Kartoffeln Lollo-mixsalat fruchtige Vinaigrette ³	(Veggie) Milchreis ^{3, G} heiße Sauerkirschen Gemüse-Rohkoststicks	(Fisch) Gebratenes Wildlachsfilet ^{3, A, D} Spinat-Käse-Soße ^G Spaghetti ^A Eisbergsalat ³ Joghurt-Dressing ^{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		(Geflügel) Rebional Currywurst ^L Ofenkartoffeln Möhren-Apfelrohkost ³	
Pasta Veggie					
Pasta Basic					
Sonderkostform (ohne Hauptallergene)					
Dessert Kinder	Vanillepudding ^G	Apfel	Apfel-Tiramisu ^{3, A, C, G}	Banane	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



Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speiseplan vom 16.10.2017 bis 22.10.2017, 42. Kalenderwoche

Datum	Montag 16.10.2017	Dienstag 17.10.2017	Mittwoch 18.10.2017	Donnerstag 19.10.2017	Freitag 20.10.2017
Menülinie					
Rebiolino Classic	(Veggie) Vegetarische Cevapcici ^{1, A, C, G, I, L} Tzaziki ^G Tomatenreis Krautsalat ³	(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 Classic	(Geflügel) Bratwurst ^{2, 3, G, I} Kartoffel-Möhrengemüse			(Geflügel) Hähnchenschnitzel "Hawaii" ^{A, G} Tomatensoße ^{1, L} Reis Eisbergsalat Joghurtdressing ^{3, G}	
Pasta Veggie		Spaghetti ^A (Veggie) Gemüse-Käse-Soße ^G Endiviensalat Tomatendressing ^{2, 3, I}	(Veggie) Tortellini-Gemüseauflauf ^{A, C, G} Tomatensoße ^{1, L} Gemüse-Rohkoststicks		
Pasta Basic					
Sonderkostform (ohne Hauptallergene)					
Dessert Kinder	Stracciatellacreme ^{F, G}	Apfelkompott	Trinkjoghurt Beere ^G	Kiwi	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

