



Rebiolino



Kinderplan KW 45

Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Datum	Montag 6.11.2017	Dienstag 7.11.2017	Mittwoch 8.11.2017	Donnerstag 9.11.2017	Freitag 10.11.2017
Menülinie					
Rebiolino Classic				(Veggie) Germknödel ^{A, C, G} Vanillesoße ^G Gemüse-Rohkoststicks Rebional Apfelkompott	(Fisch) Seelachsfilet "Bordelaise" ^{3, A, D,} F, G, I, M Tomatensoße ^{1, L} Kartoffeln Rote-Betesalat ^{1, 3, G, L}
Rebiolino Happy		(Veggie) Eieromelette ^{C, G} Kartoffeln Rahmspinat ^{1, G}	(Geflügel) Hähnchen Wings Currysoße ^{3, G} Vollkornreis Waldorfsalat ^{G, H, I}	(Rind) Cevapcici ^{A, F, M} Tzaziki ^G Djuvecreis Krautsalat ³	
Pasta Veggie					
Pasta Basic	(Geflügel) Schinken-Käse-Nudeln ^{2, 3, 7,} A, C, G, I Tomatensoße ^{1, L} Möhren-Apfelrohkost ³				
Sonderkostform (ohne Hauptallergene)					(
Dessert	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 - 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 13.11.2017 bis 19.11.2017, 46. Kalenderwoche

Datum	Montag 13.11.2017	Dienstag 14.11.2017	Mittwoch 15.11.2017	Donnerstag 16.11.2017	Freitag 17.11.2017
Menülinie					
Rebiolino Classic	(Veggie) Reis-Spinat-Ei-Auflauf ^{C, G} Tomaten-Zucchini Salat ³	(Veggie) Linseneintopf ^{1, I, L} Vollkornbrot ^A Gemüse-Rohkoststicks	(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, F, G, J, L, M} Kartoffelstampf ^{1, G} Preiselbeer-Rotkohl ³	(Geflügel) Hühnerfrikassee ^{3, G, I} Reis Erbsengemüse		keine schule	
Pasta Veggie					
Pasta Basic					
Sonderkostform (ohne Hauptallergene)					
Dessert Kinder	Vanillepudding ^G	Apfel	Apfel-Tiramisu ^{3, A, C, G}		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 - 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





Rebiolino



Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speiseplan vom 20.11.2017 bis 26.11.2017, 47. Kalenderwoche

Datum	Montag 20.11.2017	Dienstag 21.11.2017	Mittwoch 22.11.2017	Donnerstag 23.11.2017	Freitag 24.11.2017
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			(Geflügel) Hähnchenschnitzel "Hawaii" ^{A, G} Tomatensoße ^{1, L} Reis Eisbergsalat Joghurtdressing ^{3, G}	
Pasta Veggie			(Veggie) Tortellini-Gemüseauflauf ^{A, C, G} Tomatensoße ^{1, L} Gemüse-Rohkoststicks		
Pasta Basic		(Rind) Bunter Nudelauf mit Hackfleisch ^{A, C, G} Sellerie-Apfelrohkost ^{3, I}			
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 - 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

