



# Rebiolino



# Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speiseplan vom 27.11.2017 bis 03.12.2017, 48. Kalenderwoche

Datum	Montag 27.11.2017	Dienstag 28.11.2017	Mittwoch 29.11.2017	Donnerstag 30.11.2017	Freitag 1.12.2017
Menülinie					
Rebiolino Classic	(Veggie) Spätzle Linsengemüse <sup>1, I, L</sup> Chinakohl-Möhren-Mais-Salat Joghurdressing <sup>3, G</sup>			(Veggie) Vegetarische Frikadellen <sup>1, A, C,</sup> <sub>G, I, J, L</sub>  Gemüsejus <sup>1</sup> Kartoffeln Bohnensalat <sup>3</sup>	
Rebiolino Happy	(Rind) Chili con Carne Reis	(Rind) Hacksteak <sup>3, A, C, F, G, J, L, M</sup> Spätzle Kohlrabigemüse <sup>3, G, L</sup>			keine Schule
Pasta Veggie			(Veggie) Vegetarische Lasagne <sup>1, A, G, I, L</sup> Gemüse-Rohkoststicks		
Pasta Basic			(Geflügel) Schinken-Käse-Nudeln <sup>2, 3, 7,</sup> <sub>A, C, G, I</sub>  Tomatensoße <sup>1, L</sup> Gemüse-Rohkoststicks		
Sonderkostform (ohne Hauptallergene)					
Dessert Kinder	Quark-Joghurtspeise <sup>G</sup>	Milchreis <sup>G</sup>	Apfel	Vanillecreme <sup>G</sup> Orangensoße	Birne

#### 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 04.12.2017 bis 10.12.2017, 49. Kalenderwoche

Datum	Montag 4.12.2017	Dienstag 5.12.2017	Mittwoch 6.12.2017	Donnerstag 7.12.2017	Freitag 8.12.2017
Menülinie					
Rebiolino Classic					
Rebiolino Happy	(Geflügel) Paniertes Hähnchenschnitzel <sup>A</sup> Kartoffeln Blumenkohl-Brokkoli-Möhrengemüse <sup>G</sup>			(Geflügel) Paniertes Hähnchenschnitzel <sup>A</sup> Kartoffelbeilage Wirsing-Rahmgemüse <sup>1, A, G</sup>	
Pasta Veggie		(Veggie) Tortellini <sup>A</sup> Gemüse-Käse-Soße <sup>G, L</sup> Mixsalat Balsamico-Dressing <sup>1, J, L</sup>	(Veggie) Käse-Spätzle <sup>A, 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, 1</sup>
Pasta Basic		Farfalle <sup>A</sup> Bolognese (Rind) <sup>1, 1, L</sup> Mixsalat Balsamico-Dressing <sup>1, J, L</sup>			Spaghetti <sup>A</sup> (Geflügel) Carbonara <sup>2, 3, 7, G, 1</sup> Tomatensalat <sup>3</sup>
Sonderkostform (ohne Hauptallergene)					
Dessert Kinder	Rote Grütze Vanillesoße <sup>G</sup>	Grießpudding <sup>A, G</sup>	Apfel Dessert	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



# Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speiseplan vom 11.12.2017 bis 17.12.2017, 50. Kalenderwoche

Datum	Montag 11.12.2017	Dienstag 12.12.2017	Mittwoch 13.12.2017	Donnerstag 14.12.2017	Freitag 15.12.2017
<b>Menülinie</b>					
<b>Rebionino Classic</b>	(Veggie) Paprikahälfte mit Linsenfüllung <sup>1, G, I, L</sup> Tomatensoße <sup>1, L</sup> Möhren-Apfelrohkost <sup>3</sup>				
<b>Rebionino Happy</b>		(Veggie) Eieromelette <sup>C, G</sup> Kartoffeln Rahmspinat <sup>1, G</sup>	(Geflügel) Hähnchen Wings Currysoße <sup>3, G</sup> Vollkornreis Waldorfsalat <sup>G, H, I</sup>	(Rind) Cevapcici <sup>A, F, M</sup> Tzaziki <sup>G</sup> Djuvecreis Krautsalat <sup>3</sup>	
<b>Pasta Veggie</b>					(Veggie) Ravioli mit Käsefüllung <sup>A, G</sup> Paprika-Rahmsoße Rote Bete Salat <sup>1, L</sup>
<b>Pasta Basic</b>	(Geflügel) Schinken-Käse-Nudeln <sup>2, 3, 7,</sup> <sup>A, C, G, I</sup> Tomatensoße <sup>1, L</sup> Möhren-Apfelrohkost <sup>3</sup>				
<b>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</b>					
<b>Dessert Kinder</b>	Birne	Zitronen-Joghurtspeise <sup>G</sup>	Mandarine	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 18.12.2017 bis 24.12.2017, 51. Kalenderwoche

Datum	Montag 18.12.2017	Dienstag 19.12.2017	Mittwoch 20.12.2017	Donnerstag 21.12.2017	Freitag 22.12.2017
<b>Menülinie</b>					
<b>Rebiolino Classic</b>		(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	
<b>Rebiolino Happy</b>	(Rind) Köttbullar <sup>A, C, F, J, M</sup> Kartoffelstampf <sup>1, G</sup> Preiselbeer-Rotkohl <sup>3</sup>	(Geflügel) Hühnerfrikassee <sup>3, G, I</sup> Reis Erbsengemüse		(Geflügel) Rebional Currywurst <sup>L</sup> Ofenkartoffeln Möhren-Apfelrohkost <sup>3</sup>	Kein Essen
<b>Pasta Veggie</b>					
<b>Pasta Basic</b>					
<b>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</b>					(
<b>Dessert Kinder</b>		Apfel	Apfel-Tiramisu <sup>3, A, C, 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

