



# Rebiolino



# Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speiseplan vom 08.01.2018 bis 14.01.2018, 2. Kalenderwoche

Datum	Montag 8.1.2018	Dienstag 9.1.2018	Mittwoch 10.1.2018	Donnerstag 11.1.2018	Freitag 12.1.2018
<b>Menülinie</b>					
<b>Rebiolino Classic</b>	(Veggie) Chili sin Carne <sup>A</sup> Kräuterdipp <sup>3, G</sup> Kurkumareis Gurkensalat <sup>3</sup>		(Rind) Rindergeschnetzeltes Spätzle <sup>A, Aa</sup> Mixsalat Joghurdressing <sup>3, G</sup>	(Veggie) Gebratene Sesamdrillinge <sup>K</sup> Kräuterquark <sup>3, G</sup> Chinakohl-Möhren-Mais-Salat fruchtige Vinaigrette <sup>3</sup>	
<b>Rebiolino Happy</b>	(Geflügel) Paniertes Hähnchenschnitzel <sup>A, Aa</sup> Kartoffeln Blumenkohl-Brokkoli-Möhrengemüse <sup>G</sup>		(Veggie) Kartoffelgratin <sup>G</sup> Tomaten-Gurkensalat <sup>3</sup>	(Geflügel) Paniertes Hähnchenschnitzel <sup>A, Aa</sup> Kartoffelbeilage Wirsing-Rahmgemüse <sup>1, A, Aa, G</sup>	
<b>Pasta Veggie</b>		(Veggie) Tortellini <sup>A</sup> Gemüse-Käse-Soße <sup>G, L</sup> Mixsalat Balsamico-Dressing <sup>1, J, L</sup>			Makkaroni <sup>A, Aa</sup> (Veggie) Ananas-Paprikasoße geriebener Gouda <sup>G</sup> Eisbergsalat Tomatendressing <sup>2, 3, I</sup>
<b>Pasta Basic</b>		Farfalle <sup>A, Aa</sup> Bolognese (Rind) <sup>1, I, L</sup> Mixsalat Balsamico-Dressing <sup>1, J, L</sup>			Spaghetti <sup>A, Aa</sup> (Geflügel) Carbonara <sup>2, 3, 7, G, I</sup> Tomatensalat <sup>3</sup>
<i>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</i>					
<b>Dessert Kinder</b>	Rote Grütze Vanillesoße <sup>G</sup>	Grießpudding <sup>A, Aa, G</sup>	Apfel	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 Phenylaninquelle, 13 - gewachst

#### Legende der Allergene

A - Gluten, Aa - Weizen, 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 15.01.2018 bis 21.01.2018, 3. Kalenderwoche

Datum	Montag 15.1.2018	Dienstag 16.1.2018	Mittwoch 17.1.2018	Donnerstag 18.1.2018	Freitag 19.1.2018
<b>Menülinie</b>					
<b>Rebiolino Classic</b>		(Geflügel) Putengulasch <sup>G</sup> Couscous <sup>A, Aa</sup> Tomatensalat <sup>3</sup>	(Veggie) Kartoffeleintopf Vollkornbrot <sup>A, Aa</sup> Gemüse-Rohkoststicks	(Veggie) Germknödel <sup>A, Aa, C, G</sup> Vanillesoße <sup>G</sup> Gemüse-Rohkoststicks Rebional Apfelkompott	(Fisch) Seelachsfilet "Bordelaise" <sup>3, A, Aa, D, F, G, I, M</sup> Tomatensoße <sup>1, L</sup> Kartoffeln Rote-Betesalat <sup>1, L</sup>
<b>Rebiolino 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, Aa, F, M</sup> Tzaziki <sup>G</sup> Djuvecreis Krautsalat <sup>3</sup>	(Veggie) Gefüllter mexikanischer Burrito <sup>A, Aa, G</sup> Kräuterdipp <sup>3, G</sup> Krautsalat <sup>3</sup>
<b>Pasta Veggie</b>	Rigatoni <sup>A, Aa</sup> (Veggie) Brokkoli-Käsesoße <sup>3, G</sup> Möhren-Apfelrohkost <sup>3</sup>				
<b>Pasta Basic</b>	(Geflügel) Schinken-Käse-Nudeln <sup>2, 3, 7, A, Aa, C, G, I</sup> Tomatensoße <sup>1, L</sup> Möhren-Apfelrohkost <sup>3</sup>				
<i>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</i>					
<b>Dessert Kinder</b>	Birne	Zitronen-Joghurtspeise <sup>G</sup>	Mandarine	Tiramisu <sup>A, Aa, 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, Aa - Weizen, 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

