



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
Menülinie					
Rebiolino Classic	(Veggie) Chili sin Carne ^A Kräuterdipp ^{3, G} Kurkumareis Gurkensalat ³		(Rind) Rindergeschnetzeltes Spätzle ^{A, Aa} Mixsalat Joghurdressing ^{3, G}	(Veggie) Gebratene Sesamdrillinge ^K Kräuterquark ^{3, G} Chinakohl-Möhren-Mais-Salat fruchtige Vinaigrette ³	
Rebiolino Happy	(Geflügel) Paniertes Hähnchenschnitzel ^{A, Aa} Kartoffeln Blumenkohl-Brokkoli-Möhrengemüse ^G		(Veggie) Kartoffelgratin ^G Tomaten-Gurkensalat ³	(Geflügel) Paniertes Hähnchenschnitzel ^{A, Aa} Kartoffelbeilage Wirsing-Rahmgemüse ^{1, A, Aa, G}	
Pasta Veggie		(Veggie) Tortellini ^A Gemüse-Käse-Soße ^{G, L} Mixsalat Balsamico-Dressing ^{1, J, L}			Makkaroni ^{A, Aa} (Veggie) Ananas-Paprikasoße geriebener Gouda ^G Eisbergsalat Tomatendressing ^{2, 3, I}
Pasta Basic		Farfalle ^{A, Aa} Bolognese (Rind) ^{1, I, L} Mixsalat Balsamico-Dressing ^{1, J, L}			Spaghetti ^{A, Aa} (Geflügel) Carbonara ^{2, 3, 7, G, I} Tomatensalat ³
<i>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</i>					
Dessert Kinder	Rote Grütze Vanillesoße ^G	Grießpudding ^{A, Aa, G}	Apfel	Joghurtspeise ^G	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
Menülinie					
Rebiolino Classic		(Geflügel) Putengulasch ^G Couscous ^{A, Aa} Tomatensalat ³	(Veggie) Kartoffeleintopf Vollkornbrot ^{A, Aa} Gemüse-Rohkoststicks	(Veggie) Germknödel ^{A, Aa, C, G} Vanillesoße ^G Gemüse-Rohkoststicks Rebional Apfelkompott	(Fisch) Seelachsfilet "Bordelaise" ^{3, A, Aa, D, F, G, I, M} Tomatensoße ^{1, L} Kartoffeln Rote-Betesalat ^{1, 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, Aa, F, M} Tzaziki ^G Djuvecreis Krautsalat ³	(Veggie) Gefüllter mexikanischer Burrito ^{A, Aa, G} Kräuterdipp ^{3, G} Krautsalat ³
Pasta Veggie	Rigatoni ^{A, Aa} (Veggie) Brokkoli-Käsesoße ^{3, G} Möhren-Apfelrohkost ³				
Pasta Basic	(Geflügel) Schinken-Käse-Nudeln ^{2, 3, 7, A, Aa, C, G, I} Tomatensoße ^{1, L} Möhren-Apfelrohkost ³				
<i>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</i>					
Dessert Kinder	Birne	Zitronen-Joghurtspeise ^G	Mandarine	Tiramisu ^{A, Aa, 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, 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 22.01.2018 bis 28.01.2018, 4. Kalenderwoche

Datum	Montag 22.1.2018	Dienstag 23.1.2018	Mittwoch 24.1.2018	Donnerstag 25.1.2018	Freitag 26.1.2018
Menülinie					
Rebiolino Classic	(Veggie) Reis-Spinat-Ei-Auflauf ^{C, G} Tomaten-Zucchini Salat ³	(Veggie) Linseneintopf ^{1, I, L} Vollkornbrot ^{A, Aa} Gemüse-Rohkoststicks		(Veggie) Milchreis ^{3, G} heiße Sauerkirschen Gemüse-Rohkoststicks	(Fisch) Gebratenes Wildlachsfilet ^{3, A, Aa, D} Spinat-Käsesoße ^G Spaghetti ^{A, Aa} Eisbergsalat Joghurt dressing ^{3, G}
Rebiolino Happy	(Rind) Köttbullar ^{A, Aa, C, F, J, M} Kartoffelstampf ^{1, G} Preiselbeer-Rotkohl ³	(Geflügel) Hühnerfrikassee ^{3, G, I} Reis Erbsengemüse		(Geflügel) Rebional Currywurst ^L Ofenkartoffeln Möhren-Apfelrohkost ³	(Veggie) Frühlingsrolle mit Chinagemüse ^A ^{Aa, C, F, G, I} Süß-Sauer-Soße Gemüsereis ¹
Pasta Veggie			Cavatappi ^{A, Aa} (Veggie) Kürbis-Paprikasoße Lollo-Mixsalat fruchtige Vinaigrette ³		
Pasta Basic			Spirelli ^{A, Aa} (Rind) Bolognese ^{1, I, L} Lollo-Mixsalat fruchtige Vinaigrette ³		
<i>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</i>					
Dessert Kinder	Vanillepudding ^G	Apfel	Apfel-Tiramisu ^{3, A, Aa, 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 - coffeinhaltig, 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 29.01.2018 bis 04.02.2018, 5. Kalenderwoche

Datum	Montag 29.1.2018	Dienstag 30.1.2018	Mittwoch 31.1.2018	Donnerstag 1.2.2018	Freitag 2.2.2018
Menülinie					
Rebiolino Classic	(Veggie) Vegetarische Cevapcici ^{1, A, C, G, I, L} Tzaziki ^G Tomatenreis Krautsalat ³	(Veggie) Erbseneintopf Vollkornbrot ^{A, Aa} Gemüse-Rohkoststicks	(Rind) Rindfleisch "Ungarische Art" Spiralnudeln ^{A, Aa} Gurkensalat ³	(Veggie) Möhren-Apfelbratling ^{3, A, Aa, C, F, G, M} Schnittlauchsoße ^{3, G} Kartoffeln Tomaten-Zucchini Salat ³	
Rebiolino Happy	(Geflügel) Bratwurst ^{2, 3, G, I} Kartoffel-Möhrengemüse	((Veggie) Überbackene Polenta mit Brokkoli und Blumenkohl ^G Tomatensoße ^{1, L}	(Geflügel) Hähnchenschnitzel "Hawaii" ^{A,} ^{Aa, G} Tomatensoße ^{1, L} Reis Eisbergsalat Joghurtdressing ^{3, G}	Lunchpakete
Pasta Veggie					
Pasta Basic		(Rind) Bunter Nudelaufauf mit Hackfleisch ^{A, Aa, C, G} Sellerie-Apfelrohkost ^{3, I}			
<i>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</i>					
Dessert Kinder	Stracciatellacreme ^{F, G}	Apfelkompott	Trinkjoghurt Beere ^G	Mandarine	

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





Rebiolino



Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speiseplan vom 05.02.2018 bis 11.02.2018, 6. Kalenderwoche

Datum	Montag 5.2.2018	Dienstag 6.2.2018	Mittwoch 7.2.2018	Donnerstag 8.2.2018	Freitag 9.2.2018
Menülinie					
Rebiolino Classic		(Veggie) Asia Reis-Gemüsepfanne mit Ei ^{3, C, I} Möhren-Apfelrohkost ³	(Rind) Gulaschsuppe ¹ Vollkornbrot ^{A, Aa} Gemüse-Rohkoststicks		Wildlachs-Spinat-Kartoffelauflauf ^{C, D, G} Tomatensoße ^{1, L}
Rebiolino Happy		(Rind) Hacksteak ^{A, Aa, C, F, J, M} Spätzle ^{A, Aa} Kohlrabigemüse ^{3, G}	(Veggie) Maiskolben ³ Ofen-Tomate Kräuterdipp ^{3, G} Pikante Kartoffelchen	Lunchpakete	
Pasta Veggie	Farfalle ^{A, Aa} (Veggie) Brokkoli-Käsesoße ^{3, G} Eichblattsalat Tomatendressing ^{2, 3, I}				Keine Schule
Pasta Basic	Cavatappi ^{A, Aa} (Fisch) Tomaten-Thunfischsoße ^{1, D, L} Eichblattsalat Tomatendressing ^{2, 3, I}				
<i>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</i>				(
Dessert Kinder	Quark-Joghurtspeise ^G	Milchreis ^G	Apfel		

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

