



Rebiolino



Speiseplan vom 12.02.2018 bis 18.02.2018, 7. Kalenderwoche

Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Datum	Montag 12.2.2018	Dienstag 13.2.2018	Mittwoch 14.2.2018	Donnerstag 15.2.2018	Freitag 16.2.2018
Menülinie					
Rebiolino Classic			(Rind) Rindergeschnezeltes Spätzle ^{A, Aa} Mixsalat Joghurtdressing ^{3, G}	(Veggie) Gebratene Sesamdrillinge ^K Kräuterquark ^{3, G} Chinakohl-Möhren-Mais-Salat fruchtige Vinaigrette ³	(Fisch) Buntes Fischragout ^{1, 3, G, I} Vollkornnudeln ^{A, Aa} Eisbergsalat Tomatendressing ^{2, 3, I}
Rebiolino Happy	Keine Schule		(Veggie) Kartoffelgratin ^G Tomaten-Gurkensalat ³	(Geflügel) Paniertes Hähnchenschnitzel ^{A, Aa} Kartoffelbeilage Wirsing-Rahmgemüse ^{1, A, Aa, G}	Veggie-Burger ^{A, Aa, Ad, Ae, C, F, G, I, M} Burger-Brötchen ^A Salat Gewürzgurke ^{2, 11, J} Rebional Ketchup ^L
Pasta Veggie		Vegetarische Tortellini, Gemüsesosse			
Pasta Basic		Farfalle ^{A, Aa} Bolognese (Rind) ^{1, I, L} Mixsalat Balsamico-Dressing ^{1, J, L}			
Sonderkostform (ohne Hauptallergene)					
Dessert		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 - coffeinhaltig, 10 - chininhaltig, 11 - mit Süßungsmittel, 12 - enth. eine Phenylalaninquelle, 13 - gewachst

Legende der Allergene

A - Gluten, Aa - Weizen, Ab - Roggen, Ac - Hafer, Ad - Dinkel, Ae - Gerste, Af - Kamut, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja, G - Milch, H - Schalenfrüchte, Ha - Mandel, Hb - Haselnuss, Hc - Walnuss, Hd - Cashew, He - Pekanuss, Hf - Paranuss, Hg - Pistazie, Hh - Macadamia, 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 19.02.2018 bis 25.02.2018, 8. Kalenderwoche

Datum	Montag 19.2.2018	Dienstag 20.2.2018	Mittwoch 21.2.2018	Donnerstag 22.2.2018	Freitag 23.2.2018
Menülinie					
Rebiolino Classic		(Geflügel) Putengulasch ^G Couscous ^{A, Aa} Tomatensalat ³	(Veggie) Kartoffeleintopf Vollkornbrot ^{A, Aa, Ab} Gemüse-Rohkoststicks	(Veggie) Germknödel ^{A, Aa, C, G} Vanillesoße ^G Gemüse-Rohkoststicks Rebional Apfelkompott	(Fisch) Seelachsfilet "Bordelaise" ^{3, A, Aa, Ae, 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, Hc, I}	(Rind) Cevapcici ^{A, Aa, Ad, Ae, F, M} Tzaziki ^G Djuvcreis Krautsalat ³	(Veggie) Gefüllter mexikanischer Burrito ^{A, Aa, Ad, 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, Ab, Ae, C, G}	Schokoladenpudding ^G

Legende der Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärtzt, 7 - mit Phosphat, 8 - mit Milcheiweiß, 9 - coffeinhaltig, 10 - chininhaltig, 11 - mit Süßungsmittel, 12 - enth. eine Phenylalaninquelle, 13 - gewachst

Legende der Allergene

A - Gluten, Aa - Weizen, Ab - Roggen, Ac - Hafer, Ad - Dinkel, Ae - Gerste, Af - Kamut, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja, G - Milch, H - Schalenfrüchte, Ha - Mandel, Hb - Haselnuss, Hc - Walnuss, Hd - Cashew, He - Pekanuss, Hf - Paranuss, Hg - Pistazie, Hh - Macadamia, 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 26.02.2018 bis 04.03.2018, 9. Kalenderwoche

Datum	Montag 26.2.2018	Dienstag 27.2.2018	Mittwoch 28.2.2018	Donnerstag 1.3.2018	Freitag 2.3.2018
Menülinie					
Rebiolino Classic	(Veggie) Reis-Spinat-Ei-Auflauf ^{C, G} Tomaten-Zucchini Salat ³	(Veggie) Linseneintopf ^{1, 1, L} Vollkornbrot ^{A, Aa, Ab} Gemüse-Rohkoststicks		(Veggie) Milchreis ^{3, G} heiße Sauerkirschen Gemüse-Rohkoststicks	(Fisch) Gebratenes Wildlachsfilet ^{3, A, Aa, D} Spinat-Käsesoße ^G Spaghetti ^{A, Aa} Eisbergsalat Joghurtdressing ^{3, G}
Rebiolino Happy	(Rind) Köttbullar ^{A, Aa, Ae, 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			Spirelli ^{A, Aa} (Veggie) Kürbis-Paprikasoße Lollo-Mixsalat fruchtige Vinaigrette ³		
Pasta Basic			Spirelli ^{A, Aa} (Rind) Bolognese ^{1, 1, 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 Phenylalaninquelle, 13 - gewachst

Legende der Allergene

A - Gluten, Aa - Weizen, Ab - Roggen, Ac - Hafer, Ad - Dinkel, Ae - Gerste, Af - Kamut, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja, G - Milch, H - Schalenfrüchte, Ha - Mandel, Hb - Haselnuss, Hc - Walnuss, Hd - Cashew, He - Pekanuss, Hf - Paranuss, Hg - Pistazie, Hh - Macadamia, 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



Speiseplan vom 05.03.2018 bis 11.03.2018, 10. Kalenderwoche

Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Datum	Montag 5.3.2018	Dienstag 6.3.2018	Mittwoch 7.3.2018	Donnerstag 8.3.2018	Freitag 9.3.2018
Menülinie					
Rebiolino Classic		(Veggie) Erbseneintopf Vollkornbrot ^{A, Aa, Ab} Gemüse-Rohkoststicks	(Rind) Rindfleisch "Ungarische Art" Spiralnudeln ^{A, Aa} Gurkensalat ³	(Veggie) Möhren-Apfelbratling ^{3, A, Aa, Ac, Ad, Ae, C, F, G, M} Schnittlauchsoße ^{3, G} Kartoffeln Tomaten-Zucchini Salat ³	(Fisch) Seelachsfilet im Backteig ^{3, A, Aa, C, D, G} Joghurtsoße ^{2, 11, G, J} Kartoffeln Mixsalat fruchtige Vinaigrette ³
Rebiolino Happy	Keine Schule		(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}	(Veggie) Bunte Kartoffel-Tortilla ^{C, G} Mixsalat fruchtige Vinaigrette ³
Pasta Veggie			(
Pasta Basic		(Rind) Bunter Nudelaufbau mit Hackfleisch ^{A, Aa, C, G} Sellerie-Apfelrohkost ^{3, 1}			
<i>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</i>					
Dessert		Apfelkompott	Trinkjoghurt Beere^G	Mandarine	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, Aa - Weizen, Ab - Roggen, Ac - Hafer, Ad - Dinkel, Ae - Gerste, Af - Kamut, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja, G - Milch, H - Schalenfrüchte, Ha - Mandel, Hb - Haselnuss, Hc - Walnuss, Hd - Cashew, He - Pekanuss, Hf - Paranuss, Hg - Pistazie, Hh - Macadamia, 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

