



Rebiolino



Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speiseplan vom 12.03.2018 bis 18.03.2018, 11. Kalenderwoche

Datum	Montag 12.3.2018	Dienstag 13.3.2018	Mittwoch 14.3.2018	Donnerstag 15.3.2018	Freitag 16.3.2018
Menülinie					
Rebiolino Classic		(Veggie) Asia Reis-Gemüsepfanne mit Ei ^{3, C, I} Möhren-Apfelrohkost ³		(Veggie) Vegetarische Frikadellen ^{1, A, Ac, Ad, C, G, I, J, L} Gemüsejus ¹ Kartoffeln Bohnensalat ³	
Rebiolino Happy	(Rind) Chili con Carne Reis	(Rind) Hacksteak ^{A, Aa, Ae, C, F, J, M} Spätzle ^{A, Aa} Kohlrabigemüse ^{3, G}		(Geflügel) Pulled Chicken ^L Krautsalat ³ Tomatenscheiben Rebional Dönersoße ^{3, G} Dönertasche ^{A, Aa, Ae}	
Pasta Veggie	Farfalle ^{A, Aa} (Veggie) Brokkoli-Käsesoße ^{3, G} Eichblattsalat Tomatendressing ^{2, 3, I}		(Veggie) Vegetarische Lasagne ^{1, A, Aa, Ad, G, I, L} Gemüse-Rohkoststicks		(Veggie) Spaghetti ^{A, Aa} Tomatensoße ^{1, L} geriebener Mozzarella ^G Tomaten-Zucchini-salat ³
Pasta Basic			(Geflügel) Schinken-Käse-Nudeln ^{2, 3, 7, A, Aa, C, G, I} Tomatensoße ^{1, L} Gemüse-Rohkoststicks		Penne ^{A, Aa} (Rind) Bolognese ^{1, I, L} Tomaten-Zucchini-salat ³
<i>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</i>					
Dessert	Quark-Joghurtspeise ^G	Milchreis ^G	Apfel	Vanillecreme ^G	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 - 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 19.03.2018 bis 25.03.2018, 12. Kalenderwoche

Datum	Montag 19.3.2018	Dienstag 20.3.2018	Mittwoch 21.3.2018	Donnerstag 22.3.2018	Freitag 23.3.2018
Menülinie					
Rebiolino Classic	(Veggie) Chili sin Carne ^{A, Ad} 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) Gebratenes Hähnchenbrustfilet Tomatensoße ^{1, L} Kartoffeln Brokkoligemüse		(Veggie) Kartoffelgratin ^G Tomatensalat ³	(Rind) Rindfleisch-Gemüsepfanne	Lunchpakete
Pasta Veggie		(Veggie) Tortellini ^{A, Aa, Ac, F} Paprikasoße Mixsalat Balsamico-Dressing ^{1, J, L}			
Pasta Basic		Spaghetti ^{A, Aa} (Geflügel) Carbonara ^{2, 3, 7, G, I} Tomatensalat ³ Mixsalat Balsamico-Dressing ^{1, J, L}			
<i>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</i>					
Dessert	Rote Grütze Vanillesoße ^G	Grießpudding ^{A, Aa, G}	Nektarinen	Joghurtsspeise mit Walnuß und Honig ^{G, H, Hc}	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 - 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, Laganenplatten, Cavatappi, Spirelli, Makkaroni, Farfalle DE-ÖKO-003

